

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 90 - Agosto 2018 - 2€

La gamba **roja** de Dénia:
la reina del Mediterráneo



Hotel Marina
(Oropesa del Mar)



54 Sexenni
MORELLA 2018

hora d'esmorzar...

Bar La Marjalería
Camí la Plana en Castellón

El Chato

gastro-bar

El mejor arrocito de
Castelló 2018

Restaurante NOU Bar
(Vinaròs)

CASA RURAL:
Mas de León
(Cortes de Arenoso)



NOU Bar (Vinaròs)	3	Recetas Caseras: Cheesecake frío de frutos rojos	31
Restaurantes recomendados	7	El mundo de las conservas: Vacaciones en conserva	32
Ashotur	8	El arte de la sala: Como gestionar el exceso de demanda	33
De menú en: Mesón La Setena (Culla)	9	Turismo activo	34
Nuestros chefs: Borja Jesús Llidó (El Chato Gastrobar - Artana)	10	Hotel Marina (Oropesa del Mar)	35
Cocina sencilla, deliciosa y saludable	12	Alojamientos recomendados	38
Rutas gastronómicas por la provincia	14	Mas de León, Agroturisme (Cortes de Arenoso)	39
Hora d'esmorzar: Bar La Marjalera (Castellón)	16	54 Sexenni Morella 2018	40
Desde el CdT Castellón	18	Literatura y viaje: Madrid	42
Productos Gourmet: Carmen 2017	21	Aeroport de Castelló	43
Productos de la C. V.: Gamba roja del Mediterráneo	22	Castellón ciudad: Descúbrela	44
Coctelería: ¿Playa y cocktails?	24	Tesoros de la provincia:	46
Vino del Mes: Vermut Pomada	25	Agenda Agosto 2018	48
Panadería y repostería artesanal	26	Universitat Jaume I	49
Alimentos congelados: La sardina	28	Diputación provincial: Turismo y cultura	50
Rincón de Quesomentero	30		

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

IMPRESIÓN:
Zona Límite Castellón S. L.
Telf: 964 190 096 - www.grupozona.es

DEPÓSITO LEGAL: CS - 262 - 2012
EDITA: Apdo. 234 - 12550 Almassora (CS)
PUBLICIDAD: 680 58 13 12

Prohibido reproducir parcial o totalmente la información de esta publicación sin autorización



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

El recurso más preciado

El éxito de un negocio depende, en gran medida, del equipo humano que lo forman, en sus manos está el buen funcionamiento del establecimiento.

Que estén comprometidos e implicados, además de ser eficientes, depende en gran medida de la motivación que se les ofrezca. Valorarles, crear buen ambiente de trabajo, fomentar el espíritu de equipo, invertir en formación y ofrecer buenos incentivos, son, entre otros, compromisos que hay que adoptar con los empleados.

Que se sientan parte del negocio y vean la empresa como un segundo hogar, donde disfrutar del trabajo y de la relación con los compañeros y el jefe, aumenta su productividad hasta un 12%, según estudios realizados y repercute en la satisfacción del cliente.

Sin duda alguno, el empleado es el recurso más preciado en una empresa.

NOU Bar

(Vinaròs)



Vicent y Agustín Marcos, gerentes del restaurante NOU Bar en Vinaròs

Nuestra visita mensual nos lleva hasta la localidad costera de Vinaròs, en busca del restaurante NOU Bar. Nos recibe Vicent Marcos, su-miller, que junto a su hermano Agustín Marcos en cocina forman un tándem perfecto que da continuidad a este proyecto inaugurado por sus padres en 1991.

NOU Bar es un local pequeño, acogedor, con una capacidad para unos treinta comensales y una oferta gastronómica amplia, ya que fieles a sus orígenes, continúan ofreciendo servicio de almuerzos para los clientes habituales. Para los servicios de comidas y cenas la oferta se basa en una carta que incluye diferentes entrantes y tapas para empezar y segundos platos tanto de carnes como de pescados de la zona.

También cuentan con dos menús degustación, uno con seis o siete platos y uno largo con nueve o diez. Estos menús siempre van marinados y aquí encontramos una de las mayores singularidades del establecimiento ya que el vino es el protagonista principal, y no el secundario como sucede en la mayor parte de los restaurantes.

Crear un menú partiendo del vino:

A la hora de elaborar los diferentes menús, todo comienza con la cata de los vinos, buscando en ellos los diferentes matices que aparecen tanto en el sabor como en el aroma del vino que incitan al paladar mental para dar instrucciones de las combinaciones de ingredientes e incluso tipos de cocción apropiados para cada uno de los ingredientes que van a componer el plato, jugando con las afini-

dades y los contrastes, que luego darán forma a cada uno de los platos del menú.

Cuentan para esta compleja pero divertida labor con la colaboración de dos amigos de la familia, Álex Noya, sumiller del Celler de Can Roca, con quien comparten las experiencias sensitivas de los vinos, y con Juanjo Roda, polifacético cocinero que colabora en la creación de los platos.

Y empezamos la cata

Anne Laure Gewürstraminer /
Texturas de tomate con sandía
plancha, lichis y pétalos de rosa



La función comienza con este vino Alsaciano, con matices florales, melón de cantalupo y jengibre, en el que se encuentran matices de rosa y lichi, ambos muy presentes en el plato, compuesto por diferentes texturas de tomate, unos dados de sandía marcados en plancha, lichis y pétalos de rosa. Es una buena combinación de dulces, ácidos y salados con el contraste del praliné de cacahuete y una vinagreta de lino. Excelente resultado.

Domaine Zinder Humbrecht, Muscat Goldert
2016 / Tartar de calamar, coulis de albaricoque,
langostino, crema de patata y celeri, vinagreta
de sésamo, mirin y licuado de pepino



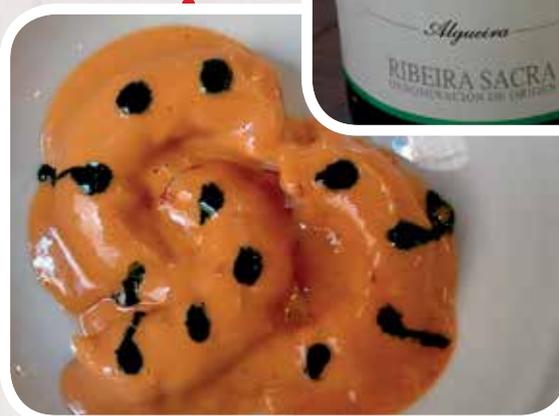
Seguimos con un Muscat Alsaciano, cultivado en pizarras, destaca la acidez, el aroma de melocotones, albaricoques y ahumados. Un vino seco en la cata, que confunde en la fase olfativa con una apariencia más dulzona. Muy interesante la combinación de este vino con todos los componentes del plato, la textura mantecosa del calamar y el langostino servidos en crudo contrasta con el toque ácido del albaricoque, el frescor del licuado de pepino, el punto umami del mirin y el toque anisado del apio.

La Bota de Manzanilla Pasada número 70 /
Ostras en escabeche de Chardonnay, con
tuétano, horchata y almendras



Continuamos con un vino de raza, notas de frutos secos tostados, salados y lácteos, además de los anisados. Forma una atrevida y sofisticada relación con la ostra en escabeche de Chardonnay con eneldo y lima kéfir, muy bien acompañada por el tuétano y culminada con los matices dulzones y crocantes de la horchata y la almendra tostada.

Algueira Brandán godello 2017 /
Gamba en doble cocción con crema
de sus cabezas y fitoplancton



La siguiente escena la protagoniza este vino gallego, elaborado en la Ribeira Sacra, con aromas de cítricos (mandarina de Sóller y Yuzu), su salinidad hace que se relacione muy bien con todo tipo de mariscos, y en esta ocasión lo acompañan con una gamba en doble cocción, sabrosa y tersa, que va servida con una apetitosa crema de sus cabezas y potenciada con unos sutiles pero intensos puntos de fitoplancton.

Garnacha Blanca de Barón de Ley 2016/
Brandada de bacalao con chips de su piel

Se suma a la función este mono varietal de garnacha blanca, un Rioja único, ya que la Garnacha blanca suele utilizarse en coupage con otras variedades como la malvasía. Un vino fino, delicado, elegante, aromático, que con la salinidad, la acidez y la mineralidad hace de contraste y equilibra la cremosidad de la brandada, el frescor del cebollino, el matiz picante de los filamentos de chile y el crocante de la piel frita.





Castelforte Valpolicella Ripasso / Panceta 40 horas a baja temperatura, frutos rojos y piquillo



El protagonista en esta escena es este vino italiano, elaborado con las variedades corvina y Rondinella, es un vino realizado con la técnica del Ripasso, que consiste en hacer una fermentación con los ollejos de otros vinos, que le aporta la parte especiada, cuerpo y más tanicidad. Con una acidez muy marcada, matices vegetales y frutos rojos, es un vino muy fácil de beber, casi Amabile, hace pareja perfecta con una panceta de cerdo cocinada a baja temperatura y rematada con un toque intenso de horno que la deja crujiente en su exterior y melosa y tierna en el interior. Judías verdes, puré de pimiento y cerezas acompañan al plato y están presentes también en la cata del vino.

Lustau Moscatel Emilín, de la DO. Jerez/ Espuma de crema catalana con frutos rojos

Fantástico vino de Jerez para culminar el menú, vino dulce, con aromas de vainilla, lácteos y caramelo, también presentes en esta sutil espuma de crema catalana, contrastada con la acidez de los frutos rojos y con el toque perfecto de dulzor que le aporta el caramelo quemado.



Por último, Vicent nos despidió con un “cremadet”, especialidad de la casa, donde resalta la naranja y la lima. Aromatizado con bergamota rayada que le aporta frescura y equilibrio al caramelo quemado.

Enriquecedora experiencia la que nos aporta la visita a NOU Bar, donde Vicent y Agustín han sabido hacer evolucionar perfectamente este negocio familiar. Sin olvidar en ningún momento de dónde vienen, han conseguido crear un estilo muy propio y particular en su establecimiento. Este bagaje profesional, junto con las inquietudes, el esfuerzo, y las ganas de crecer y de no quedarse estancados hacen que merezca la pena realizar una escapada para conocer y disfrutar de una interesante experiencia gastronómica.

Los vinos elegidos son, en su mayoría, monovarietales, en los que se busca la esencia de cada fruto, y la personalidad que le da la tierra de

procedencia. Vinos de la tierra, vinos de Europa, vinos del mundo, una oferta de blancos y negros, con especial atención a los monovarietales, que se exprimen hasta sacarles todos los misterios que contienen, con los que luego se instruye a los sentidos de los afortunados comensales.

Los vinos, que como ya hemos dicho son los protagonistas de este menú, encabezan la cartelera de cada una de las delicatessen que se han diseñado para que sean coprotagonistas, de manera que se complementan y enriquecen el uno al otro. El maridaje perfecto.

NOU Bar
Avinguda del País Valencià, 7, Vinaròs
Teléfono: 964 45 27 72
www.NOUBarvinaros.com/



Restaurantes recomendados que hemos visitado

- Rest. Casa Lola** (Grau de Castelló)
Passeig de Bonavista, 5 · 964 28 40 97
- L' Illa Restaurant Asador** (Alcossebre)
Pso. deportivo las Fuentes, 5 - 964 41 21 02
- Restaurant Pou de Beca** (Vall d'Alba)
Mas de Beca, 11 - 964 32 04 59
- Restaurante Bergantín** (Vinaròs)
C/ Varadero, 8 - 964 455 990
- El Vasco Restaurante** (Vila-real)
C/ Gamboa, 68 - 964 52 75 41
- Restaurante Pairal** (Castelló)
C/ Doctor Fleming, 24 - 964 23 34 04
- Restaurante Al d'Emilio** (Vila-real)
C/ Pere Gil, 3 - 964 53 53 41
- MalaBar** (Castellón)
C/ Ruiz Vila, 8 - 964 22 93 01
- Restaurante Daluan** (Morella)
Callejón de La Carcel, 4 - 964 16 00 71
- Restaurante La Llenega** (Castellón)
C/ Conde Noroña, 27 - 964 05 68 26
- Rest. Rafael** (Grao de Castellón)
C/ Churruca, 28 - 964 28 21 85
- Rest. Il Fragolino Due** (Castellón)
C/ Mosen Sorell, 2 - 964 23 63 00
- Rest. Mar de Fulles** (Alfondeguilla)
Polígono 5, Parcela 69 - 964 09 09 65
- FLOTE Restaurante** (Castelló)
C/ Navarra, 58 · 964 03 16 84
- El Melic Restaurant** (Castelló)
Av. de Casalduch, 16 - 964 35 07 96
- iATAULA! GastroBar** (Castellón)
Ronda Mijares, 67 - 964 25 03 00
- Rest. Brisamar** (Grao de Castellón)
Paseo Buenavista, 26 - 964 283 664
- Restaurante RamSol** (Xert)
Plaça de Maó, 5 - 964 49 00 57
- Rest. Círculo Frutero** (Burriana)
C/ San Vicente 18 - 964 055 444
- Rest. Mediterráneo** (Grao de Castellón)
Paseo Buenavista, 46 - 964 28 46 09
- Rest. María de Luna** (Segorbe)
C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7 - 964 71 36 01
- Quesomentero** (Vila-real)
C/ Pere Molina, 5 - 606 140 830
- Restaurante Candela** (Castellón)
C/ Alloza, 185 - 964 25 43 77
- Mesón La Setena** (Culla)
C/ Aldea de los Mártires, 9 - 964 44 63 88
- Rest.-Tapería Xanadú** (Benicarló)
P. Mestres del Temple, 3 - 964 82 84 12
- Vericat Restaurant** (Peñíscola)
Avda. del Papa Luna, 10. - 964 48 07 95
- Restaurante La Farola** (Altura)
C/ Agustín Sebastian, 4 · 964 14 70 27
- TOBIKO japan restaurant** (Burriana)
C/ Illes Columbretes, 37 - 678 563 139
- Restaurante ReLevante** (Castellón)
C/ de Moyano, 4 - 964 22 23 00
- Restaurante El Cid** (Onda)
C/ Virgen Carmen, 13 - 964 600 045
- La Mar de Bó** (Benicarló)
Avda. del Marqués, 30 - 964 04 40 58
- La Cuina de Fernando** (Castellón)
C/ Sanahuja, 47 - 964 23 31 35
- La Borda** (Grao de Castellón)
C/ d'Alcossebre, 19 - 616 09 17 18
- Ous & Caragols** (l'Alcora)
Avda. Cortes Valencianas, 3 - 678 528 339
- Farga Restaurant** (Sant Mateu)
Erm. M. de Déu dels Àngels - 663 909 586
- Restaurante Pilar** (Artana)
P. la Generalitat, 4 - 605 942 170
- Pizzeria Rest. Pinocchio** (Borriana)
C/ Escullera de Ponent, 1 - 964 586 513
- Cal Paradis** (Vall d'Alba)
Avda. Vilafranca, 30 - 964 32 01 31

En esta sección premiamos el *esfuerzo*,
dedicación y *buen hacer* de nuestros cocineros.



Carlos Escorihuela Artola.

Presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR)

Otro verano de récord

Presentamos en la sede de la Diputación de Castellón la ambiciosa campaña 'El Verano de tu Vida' para conseguir un verano de récord turístico que redunde en el mayor beneficio para la provincia. Más de 200 actividades deportivas con #CSEscenarioDeportivo, culturales con #Orgulldes y gastronómicas con #CSRutadeSabor a desarrollar para los 135 municipios de Castellón que ayudará a su dinamización turística.

Lo que se pretende es reivindicar nuestros elementos patrimoniales como valores para ofrecer al visitante una experiencia única, convirtiendo a los propios castellonenses también en turistas que dinamicen la actividad de todos los rincones de la provincia.

Se ha creado una gran oferta de actividades complementarias para todos los pueblos generando 100.000 espectadores y sumándolo a la oferta de elementos patrimoniales como valores generadores de grandes experiencias.

El trabajo que realizamos de forma continua desde nuestra entidad con la Diputación, manteniendo reuniones periódicas y consensuando las actuaciones tanto de promoción que se llevan a cabo desde la Diputación como otras actuaciones que ayudan a dinamizar nuestra actividad, como ésta son fruto de este trabajo cercano y permanente que está ayudando a posicionar la marca turística de Castellón en el mercado nacional y empezando a notar cierto repunte en el turismo internacional con un incremento del 8,4% en el primer cuatrimestre de este año respecto al mismo periodo del año anterior.

A estos datos debemos añadir la tendencia positiva de aumento de empleo en el sector turístico, que en lo que llevamos de año se ha incrementado en un 3,7%, lo que da mayor estabilidad de empleo en el sector.



factucit

Software de facturación para Pymes

- Potente y sencilla herramienta de trabajo que le permitirá gestionar el ciclo de compras y ventas de su negocio.
- Adaptado a multitud de sectores, multiempresa y multiejercicio, facturará desde el primer día.
- Una eficaz herramienta CUBE, integrada en el programa, obtendrá estadísticas completas y personalizadas de los movimientos realizados.
- Completamente adaptado a la nueva normativa bancaria.



contactit

Software de contabilidad para PYMES

- Potente y sencilla herramienta de trabajo para la gestión contable de su empresa.
- Multiempresa y multiejercicio y totalmente integrado en nuestro programa de facturación Factucit.
- Dispone de balances configurables, en los que podrá consolidar empresas o comparar ejercicios.
- Completamente adaptado a la nueva normativa bancaria.



waster

Software para gestores de residuos

Software diseñado específicamente para gestionar los procesos habituales de los gestores de residuos, reduciendo el tiempo empleado en generar y transmitir toda la documentación administrativa, teniendo controlados los costes de gestión y logística, compartiendo a tiempo real la información con sus clientes, comerciales y transportistas.



TPWeb

Software para comercios

TPWeb es un novedoso programa dirigido especialmente a la venta en tienda mediante TPV.

La aplicación está compuesta por un programa que se instala en el ordenador local y se enlaza a una plataforma desarrollada en Internet, lo cual permite disponer de los datos en tiempo real tan sólo con acceder a la plataforma, desde cualquier lugar, desde cualquier dispositivo.



- Hosting
- Diseño web
- Páginas dinámicas
- Tienda virtual
- Escaparate online

c/ Cronista Doñate, 12A
12540 - Vila-real
CASTELLÓN

www.gescit.es
info@gescit.es
964 531 062
669 297 455

De menú en...

Mesón La Setena

(Culla)

El Mesón La Setena ha sabido preservar en la población de Culla la esencia de la cocina casera, aquella que preparaban nuestras abuelas donde lo importante es el buen saber hacer, la cocina tradicional sin pretensiones. Su propietario, José Luis García Traver, ha dado continuidad al legado que heredó de sus padres y en el Mesón La Setena se puede disfrutar de sabores de las recetas de toda la vida en un ambiente acogedor y rústico, donde la madera del mobiliario se combina con paredes de piedra y ornamentos antiguos, dándole un aire rústico al establecimiento.

Entre semana ofrece un menú diario y los fines de semana disponen de un menú-carta, con especialidades de la casa -que podemos ver en esta página- a elegir un primero, segundo y un postre.

C/ Aldea de los Mártires, 9. Culla
Teléfono: 964 44 63 88

Precio:
18 euros

Especialidades

Revuelto de Setas con Gambas
Pimiento de Piquillo Relleno
La Olleta del Maestrat
Sopa de "Pilotes de Nadal"

"Carn de Novia"
Gran Ternasco
Albóndigas de Carne
Buñuelos de Bacalao
Perdiz Escabechada
Carnes de la brasa
Conejo Trufado en Salsa
Bacalao Encebollado
Osobuco

Crema de Nueces
Mousse de Tres chocolates

Revuelto de Setas con Gambas



Perdiz Escabechada



"Carn de Novia"



José Luis García,
gerente de Mesón La Setena

Crema de Nueces y
Mousse de Tres chocolates



Sopa de "Pilotes de Nadal"



Borja Jesús Llidó Igualada

El Chato Gastrobar, Artana

El cocinero Borja Jesús Llidó Igualada se confiesa un entusiasta de los arroces, que no pueden faltar en la carta de su restaurante El Chato Gastrobar, inaugurado hace menos de un año en Artana.

Tras ganar el I Concurso Internacional “Arrocito de Castelló”, este chef de 31 años asegura que la paciencia y la pasión por la cocina es la clave de su sabroso arrocito, elaborado a partir de una receta preparada por el reconocido Miguel Barrera, con ingredientes propios de la provincia, y que recibió el aplauso de un selecto jurado formado por 14 miembros, entre los que se encontraban cocineros avalados por siete estrellas Michelin y nueve soles Repsol.

Este reconocimiento ha sido un revulsivo para seguir haciendo lo que más le gusta: “cocinar, cocinar y cocinar”.



El chef Borja Llidó, junto a la gerente de El Chato Gastrobar, Lidón Rodríguez

¿Nos desvelaría el secreto de su “Arrocito de Castelló” ya que acaba de ganar el I Concurso Internacional Arrocito de Castelló?

El secreto es ponerle mucho entusiasmo y pasión, no sólo al preparar el arroz, si no en todos los platos que cocinamos.

¿Tras recibir este premio se han incrementado las reservas en su restaurante El Chato Gastrobar, en Artana?

La verdad es que sí hemos apreciado una mayor afluencia de clientes y también más reservas en el restaurante. Nos alegra que la gente empiece a conocer nuestra cocina.

Todavía no se ha cumplido un año de la apertura de su restaurante ¿qué balance hace?

No podemos pedir más. Hemos tenido una gran acogida por parte de los vecinos de Artana y también viene mucha gente de fuera de la población a comer o cenar en nuestro restaurante.

Estamos muy contentos. No obstante, somos conscientes de que no hay que relajarse y seguir en la misma línea para poder ofrecer a nuestros clientes lo mejor de nosotros.

Este Arrocito de Castellón es una apuesta por los productos de Castellón, ¿qué importancia tienen los productos locales en su cocina? ¿Qué productos no pueden faltar?

Los productos locales son una seña de identidad de un restaurante y, aún más, potenciar la gastronomía de nuestra zona. En el Chato Gastrobar no puede faltar el arroz, como también los pescados de nuestras costas, las carnes y verduras. Estamos en una zona rica en estos ingredientes y hay que aprovecharlo.

El arroz es un plato básico de cualquier menú y existen mil y una recetas, pero ¿cuál es la clave para cocinar el arroz perfecto?

Siempre digo que el arroz es un lienzo en



El Chato Gastrobar se alzó con el primer premio del Concurso Internacional "Arrocito de Castelló"



El restaurante cuenta con una completa carta

Una de las especialidades de "El Chato Gastrobar" es el arroz de pescado

Entrantes de autor

blanco. Solo hay que saber añadir ingredientes con mucho mimo para que se integren a la perfección. La clave para cocinar un arroz perfecto es conocer al máximo la materia prima, el fuego y los ingredientes a utilizar.

Y lo más importante... cocinar, cocinar y cocinar hasta familiarizarse con el punto óptimo de cocción del arroz. Para mí, el arroz perfecto no existe. Por eso, no pienso parar de cocinar hasta lograrlo.

En su restaurante Chato Gastrobar, ¿Cuántos arroces hay en la carta? ¿Cuál es su especialidad?

Entre carne, pescado y verduras ofrecemos más de 14 tipos de arroz distintos. Nuestra especialidad son los de pescado, pero me atrevería a decirle que el arroz en general.

Además del arroz, ¿cuál es la oferta gastronómica de El Chato Gastrobar?

Además de los arroces, también tenemos una amplia oferta de entrantes, platos combinados, bocadillos y tostas.

¿Cuándo comenzó su trayectoria profesional como cocinero?

Me gusta la cocina, prácticamente, desde que tengo uso de razón. Pero, profesionalmente, me dedico a la cocina desde los 25 años. Desde entonces, he trabajado en distintos establecimientos hosteleros: pizzerías, bares, restaurantes, hoteles, etc... Agradezco a todas esas personas con las que he trabajado (cocineros, gerentes, maestros de cocina...) que me dieran la oportunidad de aprender más y más. Estas personas han sido un pilar fundamental en mi formación.

¿Qué es lo más importante en la cocina: la técnica o la intuición?

Una combinación de técnica e intuición. Pero, sobre todo, saber fusionar ingredientes para que se integren y dejarse llevar por nuevos sabores y texturas.

Una recomendación gastronómica para quienes vayan a visitarle a Artana...

Mi recomendación sería cualquier tipo de arroz de nuestra carta, así como nuestros entrantes de autor.

La importancia de los lácteos en la dieta



Sergio Salvador

Chef privado
www.sergiosalvador.com



**SERGIO
SALVADOR**



Los productos lácteos son, junto al huevo y la carne roja, los alimentos más cuestionados y puestos en el punto de mira del mercado. Esto viene dado por el aporte de calcio (componente que le da la importancia nutricional fundamental a este alimento) que se dice que puede ser obtenido de igual modo a partir de los vegetales.

Esta primera afirmación podríamos considerarla errónea ya que el calcio presente en los vegetales prácticamente no es absorbible por la presencia de unos elementos llamados oxalatos y fitatos que se unen al calcio formando sales inabsorbibles por el cuerpo humano. ¿Esto quiere decir que todo el calcio que tomamos de los lácteos como la leche o el queso es 100% absorbible? De nuevo, falso. Encontramos un porcentaje de calcio inabsorbible incluso en la leche pero en proporción, es infinitamente más absorbible el calcio de origen animal que vegetal.

Momento de descarga de leche en las instalaciones de "Quesos Almassora"





Para facilitar la absorción tenemos la vitamina D, el fósforo (que se unirá al calcio para formar el hueso) y la lactosa, los tres elementos presentes de forma abundante en la leche.

Entre los puntos negativos de los lácteos encontramos, fundamentalmente, el aporte de grasas saturadas presentes sobre todo en los quesos y la intolerancia de algunas personas a la lactosa. Esto último se debe a que el cuerpo, en ocasiones, deja de producir una enzima llamada lactasa que digiere este elemento.

Mi recomendación es que toméis diariamente un vaso de leche, un yogurt y una ración pequeña de queso y que durante el resto del día toméis también el resto de las fuentes de calcio más minoritarias como son los vegetales, los frutos secos, las legumbres o las semillas para tener un aporte perfecto de calcio ya que tus huesos te lo agradecerán a la larga.



Del 18 de agosto al 2 de septiembre

Alcora



VII Ruta Gastronómica del Caracol de l'Alcora

Las Fiestas del Cristo de l'Alcora tienen un producto gastronómico distintivo: el caracol. Cocinado de una manera más o menos similar pero siempre con sutiles diferencias, casi todos los bares y restaurantes los ofrecen en estas fechas, especialmente los días de actos taurinos.

Se suelen guisar con una salsa (picaeta) en la que no falta la guindilla, añadiendo a veces hierbas aromáticas de la zona (el romero es la estrella), jamón, tocino, chorizo, almendra, tomate, o algún ingrediente "secreto". Cada cocinero o cocinera le acaba dando un toque personal y distintivo.

Este año participan unos 28 bares y restaurantes en la VII Ruta Gastronómica del Caracol. Aunque las jornadas se inician el 18 de agosto, la semana fuerte comienza a partir del día 24.

Para más información: www.turismelalcora.es

Días 4 y 5 de agosto

Montán



Feria de Oficios Tradicionales y Artesanía

Los días 4 y 5 de agosto de 2018, se celebra en Montán la Feria de Oficios Tradicionales y Artesanía. Es la primera feria de estas características, en la que no faltará también la mejor gastronomía de manos artesanas.

Más información: www.montan.es

Días 11 y 12 de agosto

Sant Jordi

XVIII Muestra de Oficios Tradicionales de Sant Jordi

Considerada todo un referente en el sector, esta muestra se celebra los días 11 y 12 de agosto en la localidad de Sant Jordi. Vidrieros, restauradores de antigüedades, cesteros, alpargateros, apicultores, forjadores, ceramistas, picapedreros, pintores y artesanos de la madera, entre otros, se darán cita en la feria, donde además se habilitarán una decena de puestos de alimentación. En algunos casos se mostrará cómo se elabora el producto de forma artesanal.

Más información: www.santjordi.es



Festa del llagostí de Vinaròs

Es el acto de carácter gastronómico y turístico de mayor tradición y antigüedad. De entre las primeras "fiestas del langostino" cabe destacar las de 1965, puesto que en ese año, el invitado de honor fue el polifacético pintor Salvador Dalí. Aquella visita situó a Vinaròs en el mapa turístico de España y de paso dió a conocer su producto gastronómico más destacado, el langostino. El acto más singular de esta festividad es la popular degustación de langostinos que se realiza en el paseo marítimo de Vinaròs. En él se reparten hasta 300 kg. de este manjar entre las miles de personas que se dan cita en el evento.

Más información: <http://turisme.vinaros.es>



Fira Medieval d'Onda

Onda acogerá una espectacular Feria Medieval, con el castillo y el casco histórico como escenario de excepción. Torneos medievales, desfiles musicales medievales, talleres infantiles, pasacalles de circo y comparsas de moros y cristianos, junto a medio centenar de puestos artesanos, entre los que también cobra un protagonismo especial la gastronomía, convocarán a miles de personas durante todo un fin de semana.

Más información: www.onda.es





Bar La Marjalería

(Castellón)

Si duda alguna, uno de los bares referencia a la hora del almuerzo en Castellón término. De hecho su horario de apertura es de 8 a 11.30 de la mañana, por lo que solo trabaja a la hora del almuerzo.

Una novedosa casa de madera con terraza de más de 300 m. y un parking para unos 100 coches, son el complemento para este bar que tiene una extensa oferta de cazuelas (más de 40).

Rabo de toro, tortillas de toda clase, bacalao inglés con cebollita y pimiento, pimiento frito, sangre con cebolla, conejo al ajillo, carne estofada, ensaladas, bacalao con tomate, etc.

Un lugar excelente, atractivo y original; el servicio muy bien y la relación calidad precio, también muy asequible: plato a elegir, vino con gaseosa y carajillo, 5.50€.

Un bar de almuerzo para anotar en la agenda.

Bar la Marjalería
Camí la Plana / caminàs de Galí (Camino
enfrente empresa materiales de construcción)
Tel. 646616899





Los que ya hemos visitado

La Bodegueta (Peníscola)
C/ Antonio Pascual, 23 - 964 48 03 32

Bar los Almendros (Adzaneta)
Avinguda de Sant Isidre, 2 - 646 396 539

Bar Gargallo (Castellón)
Avenida Villarreal, 96 - 964 214 036

Bar Trafalgar (Grao de Castellón)
C/ Chamberga i Jose Maria, 4 - 964 051 289

El Perrico (Castellón)
Cno. Serradal nº 365 - 964 281 597

Bar - Restaurante Florida (Almassora)
Avda. José Ortiz, 169 - 964 561 601

Bar – Rest Les Forques (Almassora)
Polígono Ramonet · 964 917 399

Bar - Restaurante Caribe (Castellón)
Avda. Castell Vell, 58 - 964 213 723

Bar – Rest. CaixAlmassora (Almassora)
C/ Trinidad, 20 - 964 560 036

Bar – Restaurante Menfis (Vila-Real)
C/ Borriol, 68 - 964 534 087

Asador - Rest. Casa Dario (Castellón)
C/ Segorbe, 73 - 964 212 677

Casa Mercedes (Castellón)
Calle Segorbe, 51 - 964 250 945

Bar La Panderola (Burriana)
Ronda Panderola, 37 · 964 516 021

Hotel Rural Casa Anna (Xodos)
Plaza La Font, 4 - 964 370 157

Casa Julián (La Barona)
Plaza Aldea, 10 - 964 320 165

Venta Guillamón (Ctra. Ribesalbes –
Partida Benadresa) - 964 767 830

Bar – Restaurante El Miso (Vila-real)
Plaza de la Vila, 6 - 964 520 045

Bar - Rest. Miramar (Castellón)
C/ Músico Perfecto Artola, 6 - 964 222 843

“Jornadas de Autor” en la Red de Centros de Turismo



“El Mundo” elaborado por Hernán Luchetti y Nacho Baucells, del Celler Can Roca

Turisme Comunitat Valenciana, a través de la Red de Centros de Turismo, ha desarrollado durante este primer semestre de 2018 un ciclo de 'Jornadas de Autor' en el que prestigiosos expertos de cocina, sala y repostería han realizado talleres prácticos dirigidos a profesionales del sector.

Este ciclo de jornadas, totalmente gratuito, comenzó a impartirse a finales del mes de febrero y se ha extendido hasta el mes de junio, por todo el territorio de la Comunitat, tanto en los 7 Centros que componen la Red de Centros de Turismo como en las localidades de Peñíscola, Benassal, Elche, Segorbe, Utiel-Requena y Morella, a través del CdT de Interior.

El secretario autonómico de Turisme, Francesc Colomer resaltó durante la presentación de estas jornadas que, tras el éxito alcanzado con la experiencia piloto de las jornadas de Cocina de Autor que se celebraron entre los meses de octubre y diciembre de 2017, “se han programado para 2018 nuevas ediciones de las jornadas, ampliando el número de ponentes y las disciplinas a impartir, dando especial importancia además de a la formación en cocina, a la sala y la sumillería”.

Francesc Colomer destacó que “se trata de un proyecto de cualificación que surge del inconformismo” añadiendo que “los CdT van a ser una pieza clave para la transformación del modelo turístico, basado en la formación y en la calidad”.

Estas jornadas contaron con la participación de un total de 40 reputados chefs, reposteros y jefes de sala (25 chefs, 10 jefes de sala, 4 pasteleros y 1 heladero) de prestigiosos restaurantes galardonados con importantes reconocimientos, que suman un total de 31 Estrellas Michelin y 44 Soles Repsol.

Profesionales al frente de restaurantes como El Cellar de Can Roca, El Cenador de Amós, Aponiente, Santceloni Disfrutar, Annuá, Riff, La Botica de Matapozuelos, Cal Paradis, Lillas Pastia, Raúl Resino, El Carmen de Montesión, A Tahona, Les Moles, Grupo Murri, Vallflorida, Fuego Amigo, Urban y Cebo, Montia, El Poblet, Sents, Culler de Pau, Casa Manolo, Oriol Balaguer, Arrayán, Fierro, Albarizas, Alborada, La Despensa, Monastrell, La Finca, La Salita, Grate & Dellasera, Escola pastisseria gremio Barcelona, Moulin Chocolat y Los Cha-laos Vinoteca, fueron convocados a participar de este proyecto.

Grandes nombres del mundo de la cocina como Lucía Freitas, Nanín Pérez, Óscar Calleja, Raúl Resino, Iván Cerdeño, Bernd Knöller y Johannes King, Miguel Ángel de la Cruz, Miguel Barrera, Carmelo Bosque, Oriol Castro, Jeroni Castel, Dani Ochoa, Manuel Alonso, Óscar Velasco, Javier Cabrera, Germán Carrizo y Carito Lourenço, Iván Domínguez, María José San Román, Susi Díaz, Hernán Lucchetti y Nacho Baucells, Javier Olleros, Begoña Rodrigo o Fernando Sáez han sido programados en la oferta formativa de la Red de Centros de Turismo.



Hernán Lucchetti y Nacho Baucells, **Cellar Can Roca**





Lluís Costa, Vallflorida Xocolaters



Además, han participado en estas jornadas de Autor, los reposteros Saray Ruiz, Lluís Costa, Ricardo Vélez y Oriol Balaguer y los profesionales de sala Didier Fertilati, Elsa Gutierrez, Urko Mugartegui, Manuela Romeralo, Óscar Quintana, Cristina Losada y Ximo Prieto. Y los reconocidos sumilleres Javier Velasco y Alba Sánchez.

En el marco de este proyecto, el CdT de Castellón, durante este primer semestre de 2018, ha impartido formación, tanto en sus propias instalaciones, como en los municipios de Benassal, Segorbe, Peñíscola y Morella, con reconocidos profesionales como los reposteros Saray Ruiz y Lluís Costa, sumilleres y jefes de Sala como Javier Velasco, Manuela Romeralo y Cristina Losada y jefes de cocina como Oriol Castro, Nacho Baucells, Hernán Luchetti, Nanín Pérez, Begoña Rodrigo y Carmelo Bosque.

Desde la Administración turística se ha apostado, en palabras del Secretario Autonómico, por “convertirnos en un destino turístico gastronómico de primer nivel” y ha añadido que “para lograrlo debemos trabajar en la cualificación y la formación”. En esta línea, ha abogado “por continuar trabajando para incrementar la calidad, aportando valor, novedades y vinculando los CdT a la innovación”. Por este motivo, a partir del mes de octubre de 2018, finalizada la campaña estival, se reactivará la línea formativa con una redoblada apuesta por la formación de calidad.



Oriol Castro, Restaurante Disfrutar



LEXUS CASTELLÓN

C/ Cuadra Saboner, 190 - Pl. Ciudad Transporte II
12006 Castellón de la Plana - Tel. 964 372327
www.estilolexus.com www.lexusauto.es/castellon

LEXUS
AMAZING IN MOTION

Carmen 2017

Clarete de parcela en la
D.O. Ribera del Duero



Felix Tejada.

Director Gerente de DiVino

Carmen atesora toda la belleza, la sabiduría, la autenticidad, la resistencia y el carácter amable de una viña madura, como si de una gran mujer se tratase. Es nuestro homenaje a las generaciones de viticultores que durante años cuidaron su viña como un tesoro; y a Carmen Fuentes, esposa de Jaime Comenge, fundador de la bodega, compañera de su vida y de sus sueños.

Así es como presenta Bodegas Comenge su nuevo vino, un "rosado" con alma de tinto.

"Carmen" es un clarete de parcela de producción limitada de 2.700 botellas, mezcla del viejo albillo castellano -pura frescura, viveza y sutileza aromática- y las tradicionales uvas tintas de los viñedos de entonces, la tempranillo, la valenciana y la garnacha -compendio de elegancia, potencia y riqueza aromática-.

Variedades encontradas en unos viñedos viejísimos situados en Hontoria de Valdearados, en un rincón del monte al abrigo de encinas, robles y sabinas.

Es ahí donde Rafael Cuerda (enólogo de Bodegas Comenge), nos vuelve a impresionar una vez más con un vino fuera de lo normal, un viaje al pasado de la Ribera del Duero.

**Precio de venta, alrededor
de 52,00€/caja de 3 botellas**





Gamba roja del Mediterráneo

la más deseada



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

Gamba roja, la aristocracia del Mediterráneo y si además lleva el apellido Dénia, se convierte en la Reina del Mare Nostrum.

Esta joya marina de la turística población de Dénia se diferencia fundamentalmente del resto (Calpe, Mazarrón, Aguilas, la Garrucha, Ametlla del Mar, Tarragona y Palamós). Siendo de la misma especie, pero con algunos contrastes debido a su hábitat, alimentación y selección después de ser capturadas.

En mi modesta opinión las diferencias prácticamente no son apreciables salvo por gourmets muy entrenados y radican principalmente en la rigurosa y cuidada selección por tamaños y roturas, además de una buena promoción y comercialización del mejor marisco del mundo (opinión del que escribe). Tendremos en cuenta que depende donde las degustemos, puesto que la técnica de preparación sí que puede ser fundamental para que el resultado final sea el más adecuado.



Es un marisco mediterráneo aunque también se encuentran poblaciones en el Atlántico. Hábitat en fondos blandos, fangosos y en menor medida rocosos, a profundidades entre los 150 y los 1.500 metros, se suele pescar entre 200-600m. La gamba roja de Dénia se pesca, en caladeros muy delimitados que se encuentran entre el cabo de San Antonio e Ibiza. En una fosa, allí podemos encontrar la máxima concentración de Gamba de Dénia. Frecuentemente se encuentra a 600 metros de profundidad.

A esa profundidad prácticamente no llegan los rayos del sol, las gambas se alimentan de algas. Debido a que estos vegetales marinos no pueden realizar la fotosíntesis son mejores que las que se encuentra a menor profundidad y además en esos fondos prácticamente no hay predadores lo cual hace que las gambas vivan tranquilas y puedan lograr un buen acumulo de grasa.

La gamba roja ofrece muchas peculiaridades desde el punto de vista anatómico que la hacen fácilmente reconocible, una pigmentación roja diferente a la gamba blanca o la común, tiene una cabeza grande, es la parte más sustanciosa y en ella se atesoran unos jugos muy suculentos. Es un alimento muy nutritivo con aroma intenso a mar, un concentrado de yodo, sal y de textura exquisita. A la hora de su degustación las cocinaremos de forma sencilla, plancha, hervida o a la sal, son las preparaciones más recomendables sin añadir ninguna salsa o guarnición que enmascaren sus grandes cualidades gastronómicas de este selecto marisco.

Se pueden adquirir con garantías en el mercado central de nuestra ciudad donde se puedan comprar frescas, recién llegadas de lonjas cercanas y de la lonja del Grau. El tamaño es lo que marca el

precio cuanto más grande más se cotiza y es muy importante que no presente ninguna rotura, sobre todo en la parte de la cabeza para que al cocinarla no pierdan jugos, salvo que las utilicemos para arroces o fideuas donde cede sabor al caldo.

Si las pelamos y descabezamos para cocinar estos restos son ideales para reforzar caldos marinos.

Resumiendo, debido a lo difícil que resulta su captura, escasez y su prohibitivo precio la Gamba roja de Dénia es un producto singular, exclusivo, codiciado por cocineros y gastrónomos.

Templos donde se venera a la reina del Mediterráneo

Quique da Costa, Farrallo, Pegoli, Aitana y Peix i Brases (Dénia)
El Rodat (Jávea)
Nou Manolin y Piripi (Alicante)
Avenida (Gata de Gorgos)
El Poblet y El Canyar (Valencia)
Villa Mas (Sant Feliu)
Can Jordi (Palma de Mallorca)
Sa Pedera d'es Pujol (Sant Lluís, Menorca)
Etxebarri (Axpe)
El Cellar de Can Roca (Gerona)
Els Pescadors (Llançà)
Nou Bar (Vinaroz)
Casa Jaime (Peñíscola)
Tasca de Ricardo (Burriana)
Tasca del Puerto y Pairal (Castellón)

Gambas Rojas cocidas

Preparación de Gamba Roja de Dénia: se realiza utilizando agua de mar para su cocción. La sal del agua de mar hace que la gamba mantenga sus jugos íntegros. Para una gamba grande se recomienda dos minutos de cocción al menos a 80 grados aproximadamente.

El agua de mar hay que dejarla hervir a fuego vivo y cuando hierva debe introducir las Gambas y mantener 2 minutos (dependiendo de su tamaño) hirviendo. Sacarlas con cuidado para que no se rompan. Posteriormente se sumergen en agua de mar helada. Sacar, escurrir bien y servir las entre 12 y 16 grados de temperatura.



¿Playa y cocktails?



Yeray Monforte

Barman

Una combinación que suena apetitosa: verano, sol, calor, arena, agua, relax... los elementos perfectos para degustar un buen cocktail, aunque históricamente en Castellón la coctelería no ha sido un filón (en verano del Mojito y la Piña Colada no nos movíamos), pero los tiempos han cambiando y la nueva era de la mixología está aquí.

Porque con locales ya asentados durante todo el año, donde la coctelería es una de sus piedras angulares, tales como El Druida en Onda, El Candil en Benicarló, o Canalla en Castellón, los cocktails está empezando a calar en los castellonenses durante todo el año, piden más, y de mejor calidad, y esto se está viendo en los locales de playa o con vistas al mar de nuestra provincia. Su calidad se ha visto acrecentada, y el número de profesionales está aumentando, porque la coctelería no es solo un trabajo, es una pasión, y así hay que transmitirla al cliente.

A continuación os dejo una serie de locales “playeros” que he tenido la suerte de visitar, con una muy buena selección de mezclas.

Nudo Beach: Situado en el Grao de Castellón y con unas maravillosas vistas a la playa, a este “beach club” no le falta de nada, empezando por una gran sección gastronómica con Lorito de Mar, su propia piscina, y una coctelería de calidad avalada por Alex (Lino Terrace) y Elisa (Jaleo), que mezcla clásicos con una gran cantidad de “signature cocktails”.

Solé Rototom Beach: En la Playa del Gurugú, insertado en la misma arena encontramos “El Solé”, la versión más reggae de los locales playeros, ambiente excepcional dirigido por Juanjo (Wallaby’s Creek) una mezcla ganadora de tragos sin pretensiones, de calidad y económicos, al alcance de todo el que quiera pasar un gran día, no te defraudará.

La Playa: Vecino del “Solé” en el Gurugú encontramos La Playa. Una cuidada carta de comida, donde puedes tomarte un gran arroz tocando la arena con los dedos de los pies, y un “drink menu” diseñado por el conocido Slater, donde varias de sus bebidas van de la mano del famoso licor Jagermeister, pero con la posibilidad de por ejemplo tomarte una versión excelente de un Bloody Mary.

Playa Chica: En Benicasim y con un proyecto sorprendente mi última recomendación es Playa Chica, un restaurante de una calidad inmensa donde la coctelería está muy cuidada a cargo de su Bartender Juan Romero. Tragos de autor y mucha pasión tras la barra es lo que os vais a encontrar, con una gran vista del atardecer benicense.



VERMUT Pomada

Estamos ya en pleno verano, meses de calor y vacaciones que suelen ser los más indicados para tomar un aperitivo antes de comer recién salidos de la playa así como antes de una comida familiar o con amigos y para ello la bebida estrella en nuestra zona es el vermú o vermut. Por este motivo, en esta reseña vamos a hablar de un vermú, concretamente el que embotella Josep Pomada en su bodega de Ulldecona fundada en 1952 y que debido a su calidad mantenida durante décadas se ha convertido en un clásico en los aperitivos de las poblaciones del norte de nuestra provincia y el sur de Tarragona.

Esta bebida, cuya eclosión se produjo a mediados del siglo XIX en el Piemonte italiano, se convirtió a lo largo del siglo XX en la protagonista de los aperitivos de la Europa occidental y por ende de la España central y mediterránea hasta el extremo que se use la palabra “vermú” para designar al aperitivo en sí independientemente de que se tome esta bebida o no durante el mismo. Más tarde, a partir de la década de los 90 del siglo pasado, fue descendiendo su consumo y popularidad para producirse un relanzamiento hará unos 8 ó 10 años hasta volver a gozar de los niveles de popularidad de antaño, hasta el punto de que muchas bodegas elaboradoras de vinos “serios” han comenzado a elaborar sus propios vermús.

El vermut se elabora habitualmente con vino blanco que se mezcla con alcohol en el que previamente se han macerado una serie hierbas aromáticas (en su mayoría ajeno, llamado “Wermut” en alemán de ahí el nombre de la bebida) y especias, así como con melazas. Normalmente cada elaborador guarda celosamente la receta de su vermú y, en el caso que nos ocupa, solo nos indican que se embotella a partir del coupage de diferentes vermuts elaborados en Terra Alta y Valencia.

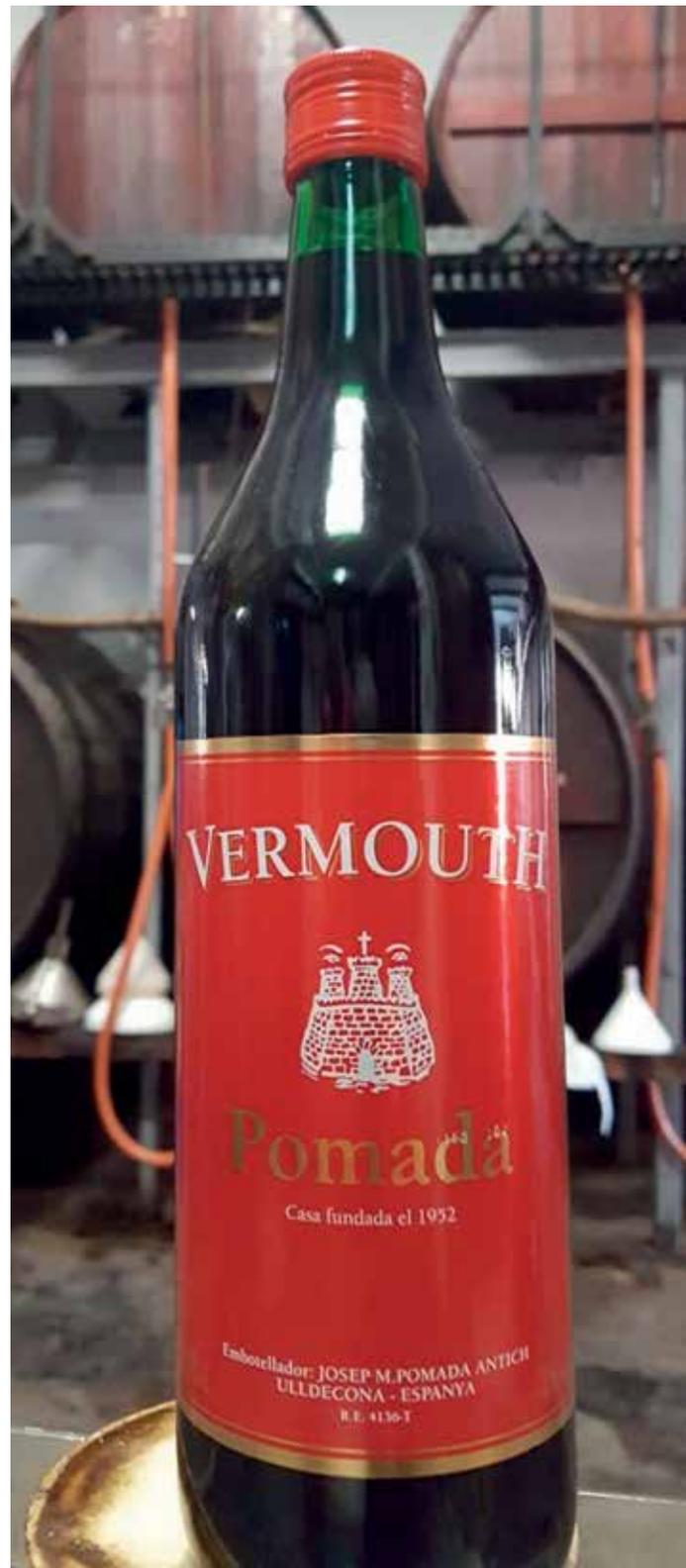
Al oler el vermú Pomada encontramos aromas a hierbas aromáticas (ajeno, tomillo, romero), fruta blanca (melocotón y pasas), aromas florales y tostados (caramelo y café) y al beberlo tiene una entrada dulce, densa y agradable con un final amargo y largo que proporciona mucho frescor en cada trago. Estamos delante de un vermú clásico refrescante y con cierto amargor, en contra de otros vermús de estilo más dulzón, y que hará nuestras delicias tomado solo o con sifón si queremos hacer el trago más largo, así como aderezado con una rodaja de naranja y una aceituna rellena. Combinará también a la perfección con los “clásicos” del aperitivo como son aceitunas, encurtidos en todas sus variantes, anchoas en salazón, boquerones en vinagre, moluscos en conserva, patatas fritas, quesos curados y jamón serrano e ibérico.

Precio medio: 4,5 € (1l)



David Sanjuán

Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola





Todo lo que buscas en panadería, pastelería, catering, restauración y hostelería

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

  comercial@serviciospanaderia.com



Pastelería artesana de Castellón

Un placer que une tradición e innovación

Un milhojas de frutas, una “coca de poma”, una “pilota de frare”, un bracito de gitano,... ¡qué rica está la pastelería artesana de Castellón! Esa que elaboran los maestros artesanos del Gremi de Forners con ingredientes de primera calidad y mucha dedicación...

Y es que la pastelería tradicional de Castellón es extensa y deliciosa, con gran presencia de algunos ingredientes típicos en nuestros pasteles ‘de siempre’ como la crema pastelera, el boniato, el cabello de ángel o el chocolate... pero ahora, gracias al afán innovador y renovador de la nueva generación de pasteleros profesionales de Castellón, la provincia cuenta con establecimientos artesanos que ofrecen también pastelería de vanguardia con nuevas y sorprendentes propuestas que se suman a la carta de pasteles tradicionales.





El vicepresidente del Gremi de Forners, César Solsona, destaca, por ejemplo, “los glaseados, los pasteles elaborados con pulpas o cremas de frutas tropicales como la maracuyá, el mango, la piña o el plátano, los mousses de yogur o dulce de leche..., unas creaciones que se combinan y decoran con elementos coloristas y elegantes como los macarons o las figuras de fondant o chocolate, entre otras”... y que destacan por su alta calidad y frescura, ya que se elaboran de forma artesanal, con los mejores ingredientes.

“Una panadería debe ser un espacio lleno de alegría y color, con vida propia, por eso los pasteleros artesanos de Castellón estamos trabajando para innovar y sorprender a los castellonenses, sobre todo al público joven que quiere divertirse saboreando nuevas propuestas...”, explica. “Aunque, de forma paralela, --añade Solsona--, seguimos ofreciendo los pasteles y recetas que hemos elaborado toda la vida porque esos identifican la pastelería tradicional castellonense y nuestra forma de ser y entender la gastronomía”. Un camino de la tradición a la innovación en el que también hay espacio para la pastelería artesana más consolidada, con recetas como las tartas San Marcos o de Santiago, brazos de gitano, lionesas, petit-suisse, merengues, tartas y pasteles personalizados para celebraciones.

Y es que cualquier día puede ser una gran ocasión para disfrutar de una de estas delicias,... como en verano, cuando no hay mejor broche de oro para los encuentros con la familia o los amigos, las fiestas de los pueblos, o celebraciones tan representativas como el 15 de agosto, que una gran bandeja de pasteles artesanos llenos de color y sabor,... ¡para disfrutar de la vida!





Sardinas a la plancha

La sardina constituye, junto con el boquerón, uno de los pescados más saludables y populares en España. Su mejor momento es en verano cuando las sardinas presentan un mayor índice de grasa lo que acentúa el sabor y aroma de su carne. Habitualmente, las sardinas se consumen en fresco o congeladas y se puede procesar en seco, salado, ahumado en frío o caliente, en escabeche, y en conserva.

La sardina congelada se ha ido consolidando en los últimos años en el mercado, a pesar del recelo que todavía puede suscitar entre algunos consumidores. De hecho, la diferencia entre el producto fresco y el congelado se ha reducido significativamente debido, sobre todo, a la mejora tecnológica en el sector y ahora debido a los modernos procesos de congelación y ultracongelación, ha quedado demostrado que la sardina congelada es “un pescado sabroso y saludable”, que se puede encontrar todo el año y a precios más económicos.

Además, en el citado informe del Ministerio de Agricultura, se explicita que la mayoría de las importaciones de sardina congelada en España proceden, principalmente, de países comunitarios. Caben destacar las importaciones procedentes de Marruecos y Croacia, aseguran.

La talla biológica media de las especies de importancia pesquera está comprendida entre los 17 y 18 centímetros que alcanzan a los 2 y a los 3 años; son muy raras las capturas de sardina de más de 20 centímetros de longitud y de 3 años de edad, cuando pueden llegar a alcanzar hasta 25 cm.

Conocer mejor este pescado azul tan sabroso permite sacarle más partido en la cocina, ya que en muchas ocasiones, el tamaño de la sardina es importante para cada tipo de preparación.

Las más grandes, resultan más adecuadas para asar. Es recomendable que se asen enteras con cabeza y vísceras y sin quitarles las escamas. También quedan muy bien guisadas en cazuela o al horno. En este caso, es mejor que estén limpias y, por lo general se colocan en filetes sobre un fondo de hortalizas.

Para freír o rebozar, siempre quedan mejor la sardinas entre pequeñas y medianas.. También se le puede quitar la espina central y se reboza (basta freir unos instantes por cada lado para que quede jugosa). Para marinar, es mejor optar por las medianas, que pueden ser perfectas para picar o como aperitivo en una comida veraniega.

Sardinas fritas



Sardinas en escabeche



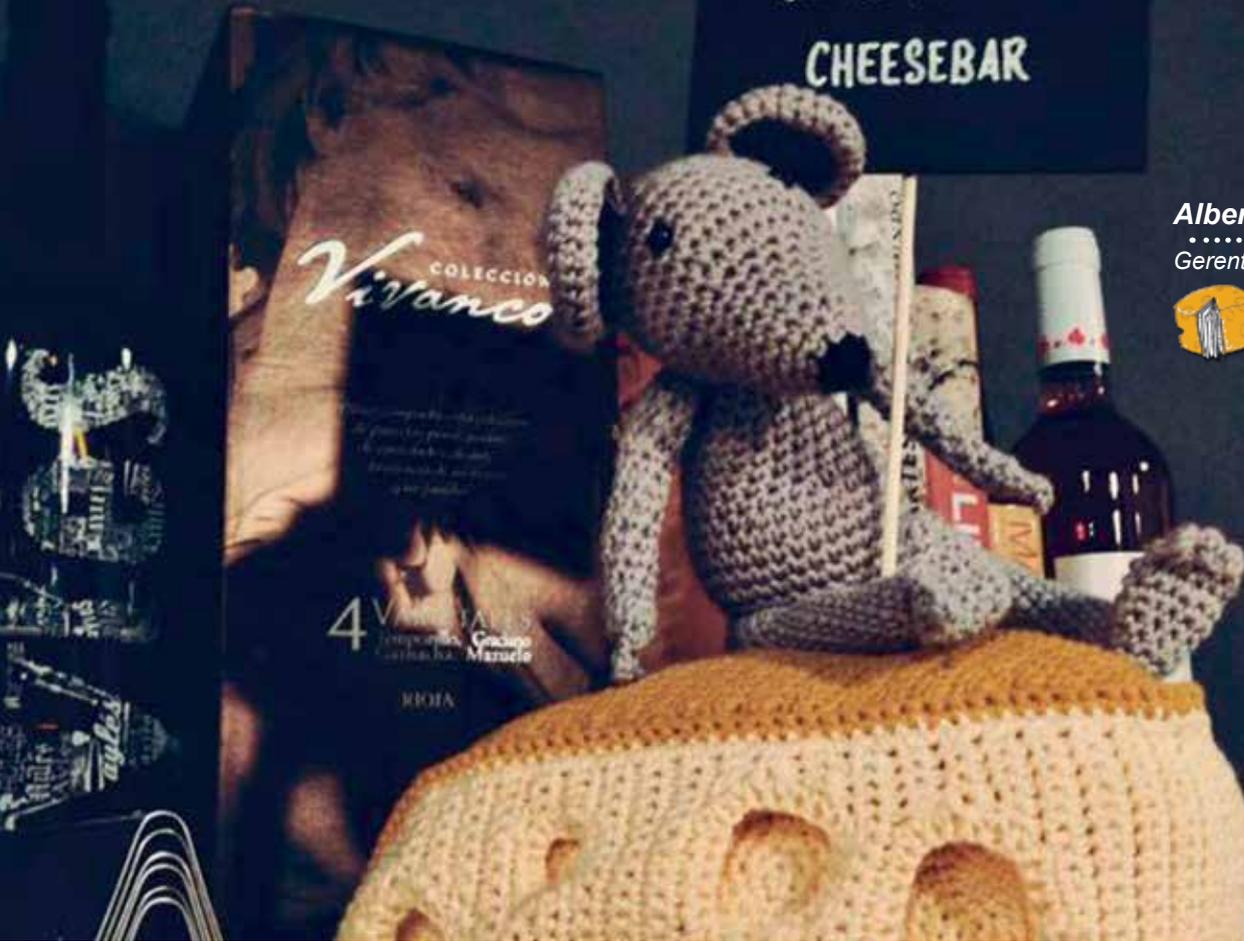


Alberto Javier Santos

Gerente de



QUESOMENTERO
CHEESEBAR



LOS "OJOS" EN EL QUESO

Me alegra que me leas otra semana, ¡¡oh yeah!! A menudo cuando cortamos una pieza de queso nos encontramos con pequeños agujeros en su pasta, esta característica se le denomina "ojos" y aparecen por tres motivos:

En primer lugar por su prensado. Una vez cuajada la leche, el siguiente paso es cortarla gradualmente hasta conseguir el tamaño de lo que llaman "grano de arroz o de maíz". Hemos escurrido gran parte de lactosuero y nos quedan miles y miles de granitos esperando a ser moldeados y posteriormente prensados.

Para que no sea un queso seco, el prensado no será exagerado y de esta manera siempre quedarán pequeñas bolsas de aire, que después de la maduración del queso, se convertirán en lo que llamaremos "ojos" y son de forma irregular.

Otro motivo es más artificial. Cuando cortamos un queso Emmental, por ejemplo, nos encontramos con unos ojos muy grandes y perfectos. Esto es una flora bacteriana que nació para diferenciar una quesería de otra en el mismo pueblo.

La bacteria se llama *propionibacterium shermanii*, yo la llamo "Paco", y emite dióxido de carbono en forma de múltiples burbujas, burbujas que no pueden salir al exterior porque los maestros queseros salan y cepillan la corteza creando una "pared" en el queso y obligando a las burbujas a permanecer dentro.

La tercera razón sucede cuando se elabora una "leche cruda". Si la leche no ha sido pasteurizada sigue conservando sus fermentos naturales. Estas bacterias actuarán de manera natural como le sucede al Emmental, pero con mucha menos fuerza, y su aspecto será como cuando cortamos un Manchego.

Por cierto, ¿sabes cómo se le llama a los quesos que no tienen agujeros? ¡Pasta ciega!



Bajo consulta con el pediatra por posibles alergias, los bebés pueden comer queso a partir de los 6 meses de edad

Cheesecake fríos de frutos rojos



AnaCocinitas®

Ingredientes (6-8 personas)

Base

225 gr galletas chocolate estilo Filipinos
60 gr mantequilla

Crema

400 gr queso crema
4 cucharadas soperas de azúcar
1 cucharada sopera de zumo de de limón

Coulis

300 gr frutos rojos
2 cucharadas azúcar
20 ml agua
2 gr agar agar
3 cucharadas agua



Ana Antequino

Editora del blog AnaCocinitas.
Community Manager y creadora
de contenido digital gastronómico

www.anacocinitas.es/

 [instagram.com/anacocinitas/](https://www.instagram.com/anacocinitas/)

 [facebook.com/anacocinitas](https://www.facebook.com/anacocinitas)

 twitter.com/ana_cocinitas

Preparación

1. Primero preparamos la base de galletas. Picamos las galletas (ya sea a mano o con una picadora, eso lo dejo a vuestra elección) y cuando estén bien machacadas derretimos en el microondas la mantequilla y la mezclamos bien a la masa.

2. Untamos con mantequilla el molde que vamos a utilizar y añadimos la masa de galletas extendiendo bien por toda la base. Dejamos reposar en el congelador mientras hacemos el relleno.

3. En un cazo ponemos los frutos del bosque con el agua (20 ml) y vamos removiendo hasta que al tocarlos se deshagan. Una vez estén, añadimos el azúcar (2 cucharadas), mezclamos y trituramos

con la batidora. A continuación ponemos en un bol el agar agar con las 3 cucharadas soperas de agua y mezclamos. Cuando esté totalmente deshecho lo añadimos al cazo y dejamos que se cocine todo 2 minutos más. Pasado ese tiempo colamos la mezcla, para evitar que nos salgan las pepitas, y dejamos enfriar nuestro coulis.

4. Con unas varillas eléctricas o robot batimos unos minutos el queso junto con el azúcar y el limón. Añadimos el coulis y batimos hasta integrar.

5. Incorporamos la crema a la base de galletas y dejamos en el congelador 2-3 horas antes de servir.

Vacaciones en Conserva



José Abad Prieto
Gerente de "El Colmado"

Agosto, el mes de las vacaciones por antonomasia. Y muchos de vosotros decidiréis salir de la provincia para disfrutar de algunos de los mas bellos rincones de España y del mundo. Por eso hoy os quiero dejar una pequeña guía con los que en mi humilde opinión son las mejores tabernas y restaurantes especializadas de conservas, tanto en España, como en el mundo, para que si tenéis la suerte de visitar alguna de esas ciudades os dejéis caer, y os toméis una latita a mi salud.

Si os acercáis por **Madrid** y os gustan los locales con solera, visitar **El Cangrejero** en la Calle Amaniel 25, en el barrio de Conde Duque, muy cerca de Malasaña. Un local que desde los años 60 ofrece las mejores conservas, pero que abrió en 1932 siendo inicialmente un establecimiento especializado en el marisco cocido. Si por el contrario buscamos un local más moderno, en la Calle Luchana 27, está **Conservas Nudistas**, donde su nombre no da lugar a duda, las mejores conservas, tanto de pescado como vegetales, con la mejor presentación posible.

En **Barcelona**, el equivalente a El Cangrejero, sería el **Quimet & Quimet**, en Calle Poeta Cabanyes 25, del Poble Sec. Cuatro generaciones haciendo gozar a barceloneses y visitantes. Y también tenemos el **Lata-Barra**, de Calle Mallorca 438, un autentico referente para un servidor, con una cuidadosa selección de conservas de la francesa La Belle-Iloise.

En **Burgos**, tenemos uno de los locales que mas he visitado en mi vida (gracias a la cercanía familiar) **El Pez De San Lorenzo**, una coqueta y pequeña barra, de la cual aunque esté a reventar no querrás dejar, en el numero 31 de la Calle San Lorenzo, no dudéis probar su vermut al cual le dan ese toque tan especial con una hoja de hierbabue-

na. Y ya que estáis por ahí, entrar justo enfrente al bar de **El Orfeón** en el numero 32 y probar una de sus maravillosas banderillas.

Si tenéis la inmensa suerte de visitar **Japón**, mi amigo Keiji Kawabata, pose una cadena de restaurantes donde todos los platos son conservas, llamado **Mr. Kanso**, donde a parte de conservas japonesas y de todo el mundo, podreis disfrutar de sus propias conservas, algunas tan curiosas y polémicas como la paella enlatada (polémica para un castellonense), o de carne de foca. Mr. Kanso está presente en multiples ciudades, donde destacan, Osaka, Tokio y Kyoto.

Lisboa, es la capital de la sardina, y como Portugal una joya de las conservas. En la capital lusa, tenemos varios establecimientos dedicados a las conservas, pero destacaré uno, por su encanto, **Sol E Pesca**, en la Rua Nova de Carvalho 44, dentro de una antigua tienda de aparejos de pesca, tenemos un sitio ideal para tomar un aperitivo rápido. Sin lugar a duda, es ideal para el primer día, porque de no ser así, os arrepentiréis de no visitarlo todos los días de vuestra estancia.

En **New York**, podremos visitar un establecimiento cuyo nombre os sonará: **Donostia**, en la 155 avenida, podremos degustar los mejores pintxos de la gastronomía vasca y las mejores conservas españolas, junto a otras delicias patrias, por si nos entra la morriña entre rascacielos y rascacielos.

Y con esto os dejo la mejor receta que os podría dar un mes como este:

- Desconectar del trabajo de 1 a 30 días.
- Coger un medio de transporte (también valido unas buenas botas de montaña).
- Iros (pero volver) observar, disfrutar, aprender y relajaros.



El Pez De San Lorenzo en Burgos



Mr. Kanso en Japón



Sol E Pesca en Portugal



Como gestionar el exceso de demanda

Nuevos conceptos



Javier Salgado

Jefe De Sala Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles

Es común, en la época en la que nos encontramos, que las salas de los restaurantes de costa se vean desbordados por el exceso de demanda. También, es lo más cotidiano, que estos establecimientos quieran aprovechar ese exceso de demanda para hacer el “AGOSTO”.

A esto me refiero con querer doblar las mesas cuantas más mejor, estableciendo dos turnos en las comidas y en las cenas, forzando al cliente a abandonar la mesa, en muchos casos soplándole al café, si es el primer turno y si es en el segundo, esperando que se levanten para poder sentarse, normalmente nunca es a la hora fijada.

Es verdad que la época estival supone más del 40% del beneficio anual, para estos establecimientos, pero desde mi humilde opinión, haciendo una buena gestión en la recepción de las reservas, siendo sincero totalmente con el cliente y garantizarle el mismo estándar de calidad en el servicio que cualquier otro día (caminar hacia la excelencia supone ser capaz de superar este tipo de exámenes) esto es sembrar poco a poco y los resultados se obtienen de forma inmediata.

Escalonar la llegada de las reservas sería un buen principio, y si hemos hecho un buen estudio a la hora de planificar nuestra carta, teniendo en cuenta la carga de trabajo por sección, tenemos mucho ganado para el éxito en nuestro servicio.

Existen otros factores que son determinantes a la hora de gestionar con éxito nuestra demanda, como pueden ser tener en cuenta los datos que a través de históricos disponemos. De esta forma podemos saber cuál es nuestro impulso (comensales que vienen sin reserva o que llaman y está completo), y así gestionar mejor nuestras reservas, por ejemplo si tenemos un impulso del 10%, podemos dejarnos ese espacio sin reservar, sabiendo que lo vamos a ocupar con los clientes de paso, e intentar desviar esas últimas llamadas,

en servicios con menos afluencia, para ello debemos de disponer de un mapa de productividad por turnos y franja horaria.

También hay que tener en cuenta, la cantidad de “no shows” (mesas reservadas y que no acuden) diarios que padece nuestra sala. Para esto consultaremos con nuestro “libro de navegación” de otros años y tenemos otro dato más para tomar decisiones acertadas.

Otro dato, adecuar nuestra distribución de mesas a la demanda, es decir saber cuál es el formato de mesa más utilizada, y planificar nuestra sala a ese formato de tal forma que si en nuestro establecimiento predominan las mesas de 2 pax aprovechemos bien el espacio y no tener mesas grandes ocupándolas con menos personas, es preferible tener dos mesas de dos pax, que una de cuatro con 2 pax, a lo mejor ganamos una mesa más en cada servicio, esto supone mucho al cabo de un mes.

Siempre digo que es durante los periodos de demanda más elevados, cuando tenemos que estar a la altura de las circunstancias, ofreciendo al visitante un excelente servicio, con el fin de que se lleve de nosotros aquello que nos hace únicos, la felicidad que nos otorga el vivir en un lugar privilegiado, la provincia de Castellón.





La Cueva del Toro

tesoro subterráneo de la Sierra Espadán



Jorge Martínez Pallarés

Director Técnico Sargantana Aventura
Técnico Deportivo Espeleología
Técnico Deportivo Piragüismo

La cueva del Toro se encuentra ubicada en un enclave de gran belleza, el barranco de la Chelva en pleno corazón del Parque Natural de la Sierra Espadán. El agua que emana de su interior forma una cascada sobre el lecho de roca formando unas atractivas pozas.

Desde antiguo, los naturales del lugar, han aprovechado este bien tan preciado para el regadío, construyendo un acueducto con sillares que sirve a su vez de puente.

El acceso a esta surgencia activa se realiza a través de una pequeña grieta en la montaña, la cual da paso a un recorrido acuático que supera los 400 metros explorados.

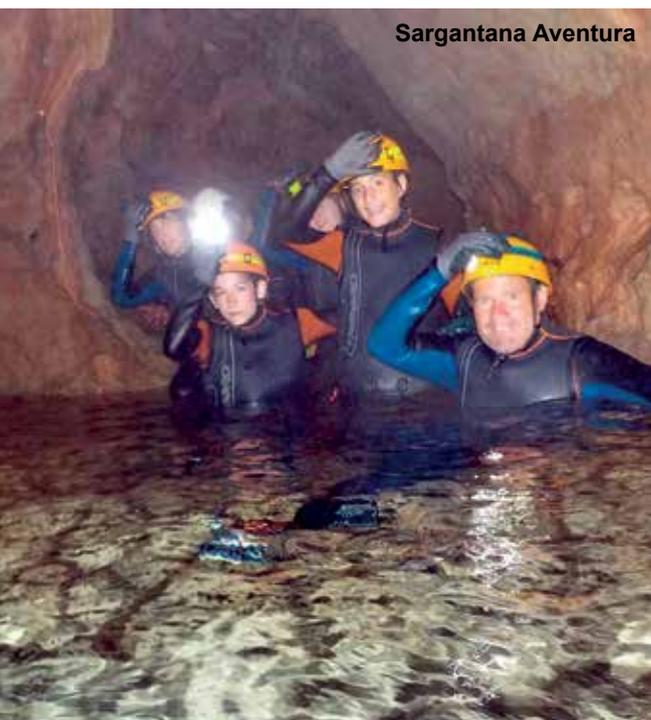
Pasos angostos, galerías inundadas y pequeños sifones se alternan con saltos de agua y estancias de grandes dimensiones donde florecen diversas formaciones kársticas como son coladas, columnas, estalagmitas...

Entre la gran diversidad de espeleotemas cabe destacar la presencia de ciertas estalactitas de color celeste, fruto de la pigmentación producida por las filtraciones de minerales de cobre, junto con la aparición de concreciones excéntricas de color blanco cristalino que imitan las formas de pequeñas raíces. Estas decoraciones naturales convierten el interior de esta cueva en un paraje único de extremada belleza y singularidad.

Respecto a la presencia de fauna, dada las particularidades de la cueva, tan solo podremos avistar diminutos invertebrados que han evolucionado para adaptarse al medio subterráneo en ciertos rincones de la misma, estos destacan por su falta de pigmentación.

A pesar del relativo fácil acceso y la ausencia de grandes desniveles, la visita a esta cueva se debe realizar con las máximas garantías de seguridad. La temperatura a la que encontraremos el agua en el interior ronda los 15°C por lo que será indispensable el uso del neopreno además de casco, frontal y un cierto grado de conocimiento del recorrido por el que discurren las laberínticas galerías.

Con Sargantana Aventura, empresa certificada por la Marca Parcs Naturals de la Generalitat Valenciana, podrás descubrir los encantos de este increíble enclave de una forma segura a cargo de sus monitores titulados como técnicos deportivos en Espeleología.



H MARINA

(Oropesa del Mar)

Levantado sobre lo que antiguamente fueron las tradicionales casas de pescadores de Oropesa del Mar, el Hotel Marina ofrece un alojamiento con encanto en pleno corazón de la playa de la Concha, con extraordinarias vistas, donde se puede dormir mecido por el murmullo de las olas y descansar abanicado por la brisa marina, además de degustar la auténtica gastronomía de sabor mediterráneo.





Con sólo 17 habitaciones -distribuidas en tres plantas-, este hotel familiar se distingue por el trato agradable y cercano basado en la profesionalidad de sus propietarios, con más de 30 años de experiencia en el sector, que han sabido crear un ambiente acogedor con una máxima atención a los huéspedes. En total, la capacidad del Hotel se distribuye en 10 habitaciones dobles, cuatro de matrimonio y tres individuales. Son confortables estancias que cuentan con baño completo, TV, conexión wifi, caja fuerte y aire acondicionado. Algunas también disponen de balcón privado con vistas al mar.

El hotel también presenta una excelente cocina en el Restaurante Berriz, ubicado a pie de playa, bajo las instalaciones del Hotel Marina.

El Restaurante Berriz tiene la vocación de transmitir los sabores de la cocina tradicional de su entorno, aportando nuevas técnicas y contrastes. “Rodaballo, azafrán y vermouth con risotto de boletus”, “Atún escabechado con escalivada de verduras” o “Sepia al natural con salsa romesco” son un claro ejemplo en este sentido. En sintonía con la tierra y su tradición arrocer, elaboran “Paella valenciana”, “Fideuas”, y en un tono más heterodoxo, “Arroz de manitas y cigalas” o “Arroz meloso de rabo de buey”.



Además, con el objetivo de mejorar constantemente se van ampliando servicios para lograr la excelencia en la atención turística en un enclave único como es Oropesa del Mar que, emplazado a 22 kilómetros de Castellón, es un auténtico paraíso para los viajeros que buscan buen clima y excelentes playas. Sus 12 kilómetros de costa están distribuidos en siete playas, que se distinguen principalmente por su diversidad y por la pureza de sus aguas: Un recorrido de norte a sur muestra inicialmente playas semiurbanas y urbanas de más de dos kilómetros de longitud de arena con excelentes fondos rocosos para practicar pesca submarina y buceo con las mejores condiciones de accesibilidad, con completos equipamientos y servicios náuticos: windsurf, vela, motos náuticas...



Hacia el sur, la costa se vuelve agreste y los acantilados se suceden en todo el perímetro de la sierra de Oropesa del Mar para suavizarse finalmente dando lugar a recoletas playas, donde la tranquilidad y la vegetación invitan al disfrute y el relax.



Desde el Hotel Marina se puede disfrutar directamente de la playa de La Concha, con forma de bahía natural y una arena fina y dorada, que destaca por un mar en calma apto para todos los públicos, que además tiene diferentes instalaciones para los más pequeños.

Por otra parte, el visitante puede recorrer a pie o en bicicleta las bellas rutas abiertas en los diversos parajes naturales de la zona, practicar todo tipo de deportes tanto en tierra como en mar y pasarlo en grande con un sinfín de fiestas durante todo el año. Además, durante la temporada de verano existen numerosas actividades culturales y deportivas, se organizan rutas guiadas a la luz de la luna por la Vía Verde del Mar y visitas guiadas por el Casco antiguo, así como subastas de antigüedades. Cabe destacar también, los Castillos de fuegos artificiales, que tienen lugar los meses de Julio y Agosto, así como el Festival Internacional de Títeres a la Mar.

Es interesante también recorrer el casco antiguo de esta bella e histórica población, visitando las ruinas de murallas y el castillo árabe, la ermita

Virgen de la Paciencia y la ciudad de los anticuarios. Los paseos marítimos se caracterizan por la longitud de su recorrido y la tranquilidad que ofrecen a los visitantes: se extienden desde el puerto, y a lo largo de las playas de la Concha y Morro de Gos, pasando por el Cabo de Oropesa, coronado por la torre del Rey y el faro.

Desde el hotel Marina se brinda la oportunidad de levantarse mirando al mar y disfrutar de playas de aguas cristalinas, en un ambiente familiar y relajado, para vivir unas vacaciones únicas.

Hotel Marina **

Pso. Marítimo de la Concha, 12

Oropesa del Mar

Tel. 964 310 099

info@hotelmарina.com.es

www.hotelmарina.es



Alojamientos recomendados

Sección patrocinada por



- | | | |
|--|--|--|
| Hotel del Golf Playa (Grao de Castellón)
Av. del Golf, 2 - 964 280 180 | Bonterra Park (Benicàssim)
Av. de Barcelona, 47 - 964 300 007 | Hotel Los Delfines (Peñíscola)
Av. Papa Luna, 4 - 964 48 13 61 |
| TRYP Castellón Center (Castellón)
Ronda Mijares, 86 - 964 342 777 | RH Casablanca Suites (Peñíscola)
Av. Papa Luna, 113 - 964 47 59 62 | El Forn del Sitjar (Cabanes)
Calle del Carmen, 21 - 609 14 79 38 |
| Agroturisme Vilatur Coop. V. (Vilafranca)
Plaza Iglesia, 6 - 679.570.370 | Hotel Rural Mas El Cuquello (Culla)
Ctra. Ibarsos / Culla Km. 1 - 964 762 501 | RH Portocristo Boutique (Peñíscola)
Av. Papa Luna, 2 - 964 48 07 18 |
| Gran Hotel Las Fuentes (Alcossebre)
Avda. las Fuentes, 26 - 964 41 44 00 | Hotel Spa Xauen (Montanejos)
Avda. Fuente de Baños, 26 - 964 131 151 | Peñíscola Plaza Suites (Peñíscola)
Avda. Papa Luna nº156 - 964 01 07 00 |
| Camping Oasis (Oropesa del Mar)
Avenida Barcelona s/n - 964 31 96 77 | Hotel Rural El Prat (Llucena)
Urbanización El Prat, S/N - 964 380 203 | Hotel Rural L'Abadia (Puebla de Arenoso)
Plaza Iglesia - 964 124 529 |
| Hotel-Rest. La Perdi (Sant Mateu)
Calle de Historiador Beti, 9 - 964 416 082 | Hotel Voramar (Benicàssim)
Paseo Marítimo Pilar Coloma, 1 - 964 300 150 | Hotel Rest. Cardenal Ram (Morella)
Costera de la Suner, 1 - 964 16 00 46 |
| Casa Rural Pilar (Almedijar)
Calle Moreral, 51 - 961 85 89 91 | El Pati de L'Oroneta (Serra d'en Galcerà)
C/ S. Pablo, 18- Els Ibarsos - 622 142 143 | Mar de Fulles (Alfondegulla)
Polígono 5, Parcela 69 - 964 915 809 |
| Molí l'Abad Ctra. La Sènia - La Pobla de Benifassà, Km 5 - 977 713 418 | Hotel-Rest. La Castellana (Benassal)
Avda. Doctor Puigvert s/n - 964 44 40 17 | Parador de Benicarló (Benicarló)
Avda. Papa Luna, 5 - 964 47 01 00 |
| Hotel El Faixero (Cinctorres)
Carretera Iglesuela, 7 - 964 18 10 75 | Hotel-Rest. Muvabeach (Peñíscola)
C/ Porteta 1 - 964 845 162 | Masía Villalonga (Alcora)
Ctra. Alcora-Onda CV-21, km. 4.3 - 655 681 298 |
| H. Rosaleda del Mijares (Montanejos)
Ctra. de Tales, 28 - 964 131 079 | Palau dels Osset (Forcall)
Plaza Mayor, 16 - 964 171 180 | C. Rurals Penyagolosa (Vistabella)
Camí Cementeri, 1 - 600 381 045 |
| Thalasso Hotel El Palasiet (Benicàssim)
C/ Pontazgo, 11 - 964 300 250 | Hotel María de Luna (Segorbe)
Avda. Com. Valenciana, 2 - 964 711 312 | Gran Hotel Peñíscola (Peñíscola)
Avda. del Papa Luna, 136 - 964 469 000 |

En esta sección premiamos el **esfuerzo**, la **dedicación** y el **buen hacer** de la gestión de nuestros alojamientos

MAS DE LEÓN

AGROTURISME



Dormir protegido por centenarias vigas de madera y robustos muros de piedra, acompañados por el silencio y el aroma de árboles frutales que integran un espectacular paisaje. Cortes de Arenoso esconde un lugar único donde desconectar de todo. Es el Mas de León Agroturisme, una masía del siglo XVIII, totalmente rehabilitada, que está llena de rincones acogedores, diseñados para vivir nuevas experiencias con amigos, familia, o solos. Un entorno tranquilo y acogedor en el que disfrutar de una estancia agradable y estar en contacto con la naturaleza, conocer la cultura y patrimonio local, así como recorrer múltiples senderos y participar en actividades de turismo activo y agroturismo.

La Masía ha sido reformada siguiendo principios ecológicos, utilizando materiales locales, como el corcho de la Sierra de Espadán para su aislamiento, y renovables para su alimentación energética. Esta preocupación por el entorno y un turismo sostenible hacen que Mas de León Agroturisme sea mucho más que una casa rural, es además una finca con una plantación de más de diez hectareas de cerezos y manzanos, de olivos, melocotoneros, perales, nogales, almendros, avellanos y de carrasca trufera.

La edificación, de unos 1.000 metros cuadra-

dos, está distribuida en dos plantas (primera y buhardilla), con ocho habitaciones, con baño propio, que se pueden ocupar de manera individual o alquilar toda la casa. Se ofrece media pensión (cena y desayuno) o pensión completa (grupos y alquiler íntegro).

En la planta baja se han creado distintos ambientes: un rincón con una biblioteca y zona de chimenea/lectura, otra amplia zona con sala TV abierta y zona infantil, dos baños y otro salón multiusos (billar, reuniones, etc...). Después hay un amplio comedor con capacidad para unas 30 personas, con un mirador al valle, y cocina de gran tamaño.

En el exterior, alrededor de la Masía principal se han acondicionado más de tres mil metros cuadrados de terrazas y zonas ajardinadas, la terraza principal de más de mil metros lleva a una zona cubierta con barbacoas y mesas para comer. En la terraza inferior protegida de los vientos del norte está la piscina exterior y zona de relax junto a la misma, todo con vistas a un valle verde, en el que las montañas y las nubes son el fondo del paisaje.

En definitiva, ubicada en un entorno único, en Mas de León se podrá disfrutar de un turismo rural de calidad: naturaleza y confort.



*Polígono Cueva de San Juan
Cortes de Arenoso
www.masdeleon.com
reservas@masdeleon.com
Tel: 627504440 – 647450957*



54 Sexenni

MORELLA 2018

Ya está todo preparado. Morella renueva este mes el compromiso de sus antepasados con la Virgen de la Vallivana y celebrará el 54º Sexenni, del 17 al 27 de agosto. Nueve días de fiestas, desfiles, rogativas, músicas, cánticos, danzas ancestrales, etc... que sólo se pueden disfrutar cada seis años. Sin duda, una ocasión única para conocer la capital de Els Ports que, engalonada con grandes diseños ornamentales de papel rizado elaborados por los propios vecinos, se convierte en un auténtico museo al aire libre.

Y es que, Morella, coronada por el castillo y protegida por una recia muralla, ha sabido conservar un importante patrimonio cultural, artístico e histórico, además de ser fiel a tradiciones y fiestas ancestrales. De ellas, el Sexenni es la más relevante. Se remonta a 1673, cuando las autoridades civiles de la Villa, a petición del pueblo morellano, juraron un Voto a la Virgen de Vallivana en señal de agradecimiento tras librarse de una terrible plaga de peste. El voto consistía en el compromiso de celebrar un solemne Novenario cada seis años en honor de la Virgen. Desde ese año, este juramento se ha cumplido, interrumpido solo en tiempos de guerras, y se seguirá manteniendo este año.

El Sexenni, fiesta declarada de Interés Turístico Nacional y Bien de Interés Cultural Inmaterial, destaca por su espectacularidad y su singularidad. Arranca con la Rogativa que parte de Morella hasta el ermitorio de Vallivana para trasladar a la Virgen hasta la ciudad. Su entrada es solemne y muy emotiva con centenares de romeros portando antorchas y acompañando la pequeña imagen de la patrona.

A partir de este momento transcurre el Novenario, nueve días que organizan y patrocinan los gremios de los sectores sociales y económicos. Un aspecto que ha ido evolucionando y los gremios actuales son ahora el Ayuntamiento y la Iglesia, la Gente Mayor, los Labradores, Profesiones, Industria y Transportes, el Comercio, las Artes y Oficios, la Juventud, la colonia Morellano-Catalanas y la de Morellanos Ausentes.

Cada día desfila por las calles de Morella un "Retaule", una procesión donde concurren diversas tradiciones culturales de la capital de Els Ports. Cada gremio aporta su danza, música y otros elementos. Cabe destacar que las danzas de esta fiesta son únicas, de origen muy antiguo y componen uno de los atractivos del Sexenni, además de que desfilan todos los días, como "Los Torneros" "las danzas de Teixidors" y "Les Gitanetes", entre otras agrupaciones.

Con la celebración del 54º Sexenni, Morella se convierte en una cita imprescindible este verano.

Más información:

<http://www.morella.net>

<http://www.morellaturistica.com>



Programa

----- SÁBADO 18 DE AGOSTO: -----

Entrada de la Virgen de Vallivana.

20:30 h. Entrada de la Virgen de Vallivana desde el Portal de los Estudios.

----- DOMINGO 19 DE AGOSTO: -----

Día del Ayuntamiento y del Revdo. Clero.

11 h. Solemne misa.

12:30 h. Retaule

18:30 h. Solemne procesión.

24 h. Actuación del grupo La Raíz en el Espacio Ferial.

* Todos los días se celebra misa a las 11 h. y el **RETAULE** a las 12:30 h.

----- LUNES 20 DE AGOSTO: -----

Día del gremio de la gente mayor.

----- MARTES 21 DE AGOSTO: -----

Día del gremio de agricultores y ganaderos.

----- MIÉRCOLES 22 DE AGOSTO: -----

Día de la colonia morellano-catalana.

----- JUEVES 23 DE AGOSTO: -----

Día de la colonia morellanos ausentes.

----- VIERNES 24 DE AGOSTO: -----

Día del gremio de profesiones, industria y transporte.

----- SÁBADO 25 DE AGOSTO: -----

Día del gremio del comercio y turismo.

----- DOMINGO 26 DE AGOSTO: -----

Día del gremio de artes y oficios.

----- LUNES 27 DE AGOSTO: -----

Día del gremio de la juventud.



Nidori Media es una **productora audiovisual** para quienes la satisfacción del cliente es su principal objetivo. Productora especializada en eventos deportivos, corporativos y diferentes acontecimientos, tanto en la provincia de Castellón como en el resto de España. Precios especiales para empresa.



Carreras BTT Montaña



Concurso Provincial de Cocina Familiar



Running



Santuario de la Balma en Zorita



Recetas Cocina Saludable

 www.nidorimedia.com

 hola@nidorimedia.com

 605620077

 vimeo.com/nidorimedia

 facebook.com/nidorimedia

 twitter.com/NidoriMedia


Víctor J. Maicas.

Escritor

Paseando por Madrid

Sin duda cualquier ciudad del mundo conserva siempre la peculiaridad de hacer despertar a nuestros sentidos, siempre y cuando les demos una mínima oportunidad. Y eso, precisamente, es lo que le sucedió al protagonista de mi novela "Mario y el reflejo de la luz sobre la oscuridad" al pasear por los castizos barrios de Madrid:

"Sí, la verdad es que fue como un despertar, como recibir una enorme inyección de moral al comprobar que no estabas solo y que eran muchos los que, como tú, también creían que un mundo mejor y más justo sí era posible. Recuerdo aquellos días con la ilusión de un niño, como si los acontecimientos me demostraran que todo era posible. Un sentimiento, por cierto, agrandado por esa paz que sentía en mi interior al tener junto a mí a Sonia, a esa persona que definitivamente había equilibrado mi existencia y había igualmente disparado mis ilusiones hasta límites insospechados. Cada tarde, después de habernos saciado con aquel espíritu rebelde y reivindicativo que inundaba la Puerta del Sol, me iba junto a ella recorriendo el centro histórico de Madrid mientras Sonia observaba extasiada la belleza de muchos de sus edificios. Según me dijo, tan solo había estado un par de veces en esa ciudad, y siempre lo había hecho para solucionar algunos asuntos burocráticos y no por placer. «Menos mal que sí pude al menos visitar el Museo del Prado y el Reina Sofía junto a mi tío Aristides», me comentó, hablándome entonces de la enorme emoción que sintió en este último al observar en vivo el Guernica y las salas que lo rodean. «Recuerdo muy especialmente un póster de la Guerra Civil que denunciaba los continuos bombardeos que tuvo que sufrir la ciudad por parte del ejército fascista, y en donde las caras de horror y pánico de dos niños evidenciaban lo cruel y repugnante de aquella situación», me dijo al hablarme de aquel museo. Sinceramente no sé si era pasión de enamorado lo que en aquellos momentos sentía al oírla hablar, pero verdaderamente Sonia contaba las cosas con tal devoción, que todo su ser se iluminaba mostrándote una luz que era capaz de traspasar cualquier barrera, por más opaca que esta fuera.

Recorrimos también la Gran Vía, la calle de Alcalá, la de Atocha y todos aquellos barrios como el de Malasaña, la Latina o Chueca, que mostraban al transeúnte un carácter propio y especial. Incluso aprovechamos nuestra visita al Museo del Prado para adentrarnos en

el parque del Retiro y así impregnarnos de su tranquilidad, rodeados en todo momento por la hermosura de sus jardines y plazoletas. Pero más que las calles o jardines más conocidos, recorrimos parsimoniosamente esas callejuelas del casco antiguo que, a pesar de la modernidad del siglo XXI, todavía conservan en sus entrañas esa especial y peculiar singularidad que por sí sola es capaz de transmitirme toda la historia acumulada que aún mantienen sobre sus, en ocasiones, angostos adoquines. A cada paso, y posiblemente porque mi mente intentó trasladarse a otras épocas, iba sintiendo en cierto modo todas aquellas vivencias que otras gentes habían dejado a su paso en aquel laberinto de intrincadas calles. Sí, si uno hace un pequeño esfuerzo, tus ojos y todo aquello que la historia ha dejado plasmado en papel son capaces de transmitirme sentimientos de todo tipo de unas gentes que, en su día, también caminaron por el mismo lugar que en ese momento yo lo estaba haciendo. Aquellas viejas casas habían sido testigos de guerras, de revoluciones y de todo tipo de acontecimientos que el peso de los años dejan tras de sí.

Así es, en aquel instante sentí que yo solo era un pequeño eslabón de la cadena, aunque un eslabón que no por diminuto dejaba de tener menos importancia, al igual que las vidas de toda aquella gente que en otro tiempo, casi con toda seguridad, también albergaban en su interior mis mismos anhelos de paz y convivencia. «En efecto», pensé en aquel instante, «la naturaleza humana siempre busca lo mismo y eso no es otra cosa que colmar sus deseos para intentar hallar el camino de la dicha y la felicidad, aunque casi siempre esa palabra se convierta en una auténtica quimera para la gran mayoría de los mortales».

Pensando ahora en aquellos momentos, los recuerdo de una forma muy emotiva y cargados de mil y una sensaciones, como aquellas que cada noche, y ya en la privacidad de nuestra habitación, sentíamos Sonia y yo al dar rienda suelta a nuestras pasiones para así mostrar todo el amor que sentíamos el uno por el otro."

Así pues, habrán podido comprobar a través de este fragmento que, por regla general, cualquier ciudad o rincón del mundo es capaz de transmitirnos, si nos lo proponemos, un sinfín de sentimientos siempre y cuando abramos nuestra mente y nuestros ojos a todo aquello que nos rodea. No dejen pasar esa oportunidad estén donde estén, pues como se suele decir, cada día cuenta.

Respaldo empresarial al aeropuerto

La patronal autonómica (CEV) destaca la relevancia estratégica de la infraestructura

La Confederación Empresarial de la Comunitat Valenciana (CEV) mostró su respaldo al aeropuerto de Castellón, al considerar que se trata de una infraestructura estratégica para el desarrollo del sector turístico y la economía del territorio.

La CEV celebró en el aeropuerto de Castellón la primera reunión del comité ejecutivo de la entidad en la provincia, escenificando así su apoyo a la instalación, según destacó el presidente de la patronal autonómica, Salvador Navarro. "Hemos querido tener el primer comité ejecutivo en la provincia de Castellón aquí en el aeropuerto para respaldar esta infraestructura. Se trata de una instalación muy importante para el sector turístico y el ámbito empresarial general", aseguró.

Por su parte, el secretario autonómico de Turismo y presidente de la sociedad pública Aerocas, Francesc Colomer, trasladó a la CEV la importancia de "seguir sumando esfuerzos" para que el aeropuerto de Castellón se consolide "como una herramienta de competitividad que contribuya al desarrollo económico y la vertebración del territorio". Según dijo, la instalación "constituye un aliado natural del tejido empresarial y de los sectores productivos".

Colomer resaltó el "papel fundamental" de los empresarios en la estrategia del aeropuerto, como

demuestra su integración en el consejo de administración de Aerocas. Asimismo, recordó que la sociedad pública está adherida a la CEV, en la que tiene una presencia relevante como integrante de la junta directiva y del Consejo Empresarial de Castellón.

"El sector empresarial es fundamental para entender el significado de este aeropuerto, que debe estar al servicio de la sociedad civil, la economía y el desarrollo. Es un aeropuerto que representa al conjunto de la sociedad de Castellón y que responde a la realidad ciudadana y al interés general de esta provincia. Por ello, su consejo de administración da cabida a los empresarios, la Cámara de Comercio, la UJI y los municipios", afirmó.

El presidente de Aerocas trasladó a los empresarios que el aeropuerto dispone de un Plan Estratégico que marca "la hoja de ruta" que hay que seguir en los próximos años para lograr la consolidación de la infraestructura. Además, subrayó la importancia de la Zona de Actividades Complementarias (ZAC), cuya tramitación se ha activado con el objetivo de generar un polo empresarial y logístico vinculado al aeropuerto.

"Esta estrategia nos permite vislumbrar el futuro con optimismo, con la voluntad de trabajar desde el rigor y la responsabilidad en la puesta en valor de esta instalación", concluyó Colomer.





Reformas en la Ermita del Lledó

Uno de los hitos más importantes del siglo XVIII a nivel constructivo fue la reforma y ampliación del ermitorio de la Mare de Déu del Lledó, a las afueras de la villa. De este templo ya tuvimos ocasión de hablar cuando abordamos algunas reformas de la centuria anterior.

En el periodo dieciochesco el Consistorio cede los terrenos para construir la casa prioral, donde residir las capellanías del Santuario, que se completó en 1722 bajo la visurización de Pedro Juan Laviesca según explica el Cronista Oficial de la Ciudad Antonio J. Gascó Sidro. Sigue contando Gascó que al año siguiente, en 1723, la junta de municipales de la casa y ermita del Lledó acuerda sacar a subasta las obras de remodelación y ampliación del Santuario, que se adjudicó al mismo Pedro Juan Laviesca.



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades

Vista de la Basílica



Retablo barroco



El arquitecto edificó la nueva nave con capillas laterales entre contrafuertes practicables al paso y elevó una espadaña sobre la fachada, con un solo vano para una campana. Laviesca no vio concluida su obra porque marchó a Sevilla en 1733 nombrado maestro mayor de obras y dejó sin abordar el crucero y la cúpula. Las obras las terminaron los hermanos Juan y Tomás García, aunque no con demasiada fortuna.

Nos relata Gascó que no se atrevieron a resolver la linterna sobre la cúpula según el proyecto de Laviesca y, además, debieron calcular mal la carga sobre los arcos torales, por lo que se hundió el cascarón en 1741. Ambos fueron condenados a pagar los costos del siniestro que les supusieron 1200 libras.

Así pues, el municipio tuvo que encargar la reconstrucción del crucero y la cúpula a un nuevo arquitecto, Juan de Rojas. Los últimos maestros de obras fueron dos valencianos, Juan Argente y José Gascó, encargados de dirigir los postreros trabajos

en el presbiterio, el camarín y el remate de las dos cúpulas. La decoración interior fue encargada al pintor José Vergara que concluyó en 1766 las pinturas de las pechinas del crucero y del camarín. Como anécdota señalar que el último domingo del mes de agosto de ese año se celebró una procesión desde la iglesia Mayor hasta la Basílica para devolver la talla hasta su emplazamiento original tras la conclusión de las obras de reforma.

Nos recuerda Gascó que “el templo, que sigue el modelo jesuítico, es de orden compuesto y presenta un poderoso entablamento que recorre toda su dimensión.

Dos barrocas escaleras laterales de estilo valenciano, junto al presbiterio, permitían acceder al camarín trasero donde podía venerarse a la Virgen en un ornamentado altar de madera de mixtilínea y abombada cornisa. Las rocallas en las ventanas y en los arcos formeros concedían a la iglesia una suntuosidad muy versallesca de acuerdo con los gustos de la época”.

Un lienzo desaparecido

Aunque pertenece a la reforma del siglo anterior, queremos mencionar aquí la obra que el vinarocense Vicente Guilló realizó para este templo. En 1674 los Jurados del santuario contrataron a Pedro Ebrí, escultor de Alcalà, para realizar el nuevo altar según el estilo barroco. Este altar tenía que sustituir al antiguo retablo dedicado a los Siete Gozos, que fue subastado y vendido al mejor postor durante el año 1677. La junta de fábrica que contrató a Ebrí le exigió que lo labrase, según nos comenta Sánchez Gozalbo “conforme es práctica en Madrid” es decir, según el modelo que había puesto de moda Churriguera.

El retablo en cuestión estaba formado por columnas salomónicas y estípites, dos cuerpos y banco separados por arquitrabes, frisos y cornisas adornados de hojarasca. Durante 1678 se le encarga al pintor vinarocense que pinte un lienzo bocaparte para el retablo con el tema de la Coronación de la Virgen. Por suerte, conservamos una fotografía en blanco y negro de archivo de este retablo, antes de que se destruyera en la Guerra Civil del 36, donde se aprecia el lienzo de Vicente en la parte superior. La forma de tratar el tema en el lienzo es muy tradicional.

Lo único que podemos diferenciar bien, son tres personajes principales. A la derecha y de pie, el Dios Padre barbado y vestido con amplias



Lienzo de Vicente Guilló

vestiduras. En el centro, la Virgen vestida también con amplias vestiduras y arrodillada en actitud de sumisión a los deseos divinos. A la izquierda, Cristo, de pie y con una cruz en la mano izquierda. Tanto el Padre como el Hijo, sostienen una corona sobre la cabeza de la Virgen. Como vemos el tema es muy simple y la resolución de éste tampoco ha buscado la complicación. El fondo, aunque no se aprecia muy bien, es bastante neutro.

No distinguimos ninguna arquitectura ni tampoco vegetación. El colorido y la definición de los rostros sería probablemente lo más interesante del cuadro, pero de esto ya no podemos hablar.



El «Peiró de Santa Llúcia» o «de les Tres Testes Coronades» en Morella



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

Viajero, si andas por las comarcas del Maestrazgo de Teruel, Els Ports o el Alt o Baix Maestrat de Castelló, además de por otras comarcas, no es raro encontrar en los accesos a las villas y pueblos, en las inmediaciones de las ermitas, en cruces de caminos, en lugares donde conmemorar algo reseñable, donde protejan cosechas o simplemente en delimitaciones de términos, las cruces de término o «peirons». El hecho es que pese a guerras, rayos, etc.. hoy todavía conservamos algunos y muy bellos ejemplares de estas cruces, sobre todo de los siglos XIV y XV. Son, en su historia, lugares de descanso, de oración, principio o fin de viaje o como dice algún estudioso, «que cristianizaban por toda la comarca los espacios más significativos para la población y las vías de comunicación». Cabe decir que, si recorres las tierras valencianas y España, no es raro encontrar este tipo de monumentos. Aquí y en Catalunya «pedró», «peiró» o «creu de terme» y en otras zonas del estado «cruz de suelo», «peirón», «pairón», «pilón», «humilladero», «cruceiro», «crucero», etc... o «cruz de término».

Todas las cruces de este tipo siguen las mismas pautas constructivas: Tres gradas circulares o poligonales sobre las cuales se asienta la base y el fuste que eleva la cruz. Entre el fuste y la cruz encontramos el remate de un nudo, macolla o capitel donde se fija esta. La cruz, casi siempre de piedra, en un plano presenta la imagen de Jesús crucificado y en el otro la Virgen o algún santo. La macolla o capitel suele contener imágenes, símbolos, escudos heráldicos, etc... que nos llevan a la advocación de la cruz, al lugar donde se alza o a quién asume su coste. Una cuestión importante viene del hecho que la mayoría de los «peirons», conservados y desaparecidos, son de los siglos XIV y XV; una época de pujanza económica de estas comarcas con la comercialización de la lana. Nuestras cruces de piedra presentan una belleza y riqueza ornamental que concuerda con la suntuosidad que manifiesta la orfebrería, sobre todo litúrgica, de la zona en esa época; gracias a las villas y a los nobles o burguesas que disponen en vida o por testamento la realización de estos monumentos.





Porta de Sant Miquel con el peiró a la izquierda

Podemos hablar de muchos «peirons» repartidos por estas comarcas, todos singulares y muy bellos. Todos protegidos y puestos en valor, hasta el extremo de restaurar el original, después de haberse salvado del paso de los años y sobre todo de la Guerra Civil, y conservarlo en iglesias, ayuntamientos o museos y colocar en su lugar una réplica del mismo. Pero centrándonos en el que nos ocupa, como un ejemplo de lo que fueron y son estos monumentos, hemos de hablar del «peiró de Santa Llúcia» o «de les tres testes coronades».

Si entramos en Morella por la monumental puerta de Sant Miquel, veremos en el camino el «peiró de Santa Llúcia». Esta puerta de Sant Miquel se construye en 1360 y está flanqueada por dos grandes torres octogonales unidas por un matacán. Hoy las torres presentan almenas, aunque la cubierta original era de teja. Como hemos dicho, antes de entrar en la ciudad por dicha puerta, pasamos junto al «peiró de Santa Llúcia». La cruz que hoy vemos es una réplica de la original, que se conserva en el ayuntamiento. En el capitel o macolla aparecen esculpidas figuras que representan la transfiguración de Cristo y tres imágenes que tradicionalmente se identifican como Sant Vicent Ferrer, el papa Benedicto XIII y el rey Ferran I el de Antequera, coronado. En la historia de Morella se considera que una de las más grandes efemérides de la ciudad, es la estancia en la misma de Benedicto XIII, conocido como el papa Luna, el rey de Aragón Ferran I el de Antequera y Sant Vicent Ferrer, durante el verano de 1414, tratando de la solución del Cisma de Occidente. Durante su estancia se celebran solemnes funciones religiosas para San Jaime y en la Asunción, de donde viene aquello que en la basílica de Santa María en un mismo día celebra misa un papa, la oye un rey y hace el sermón un santo. Bien, la tradición, nos ha marcado, desde siempre, que ese acontecimiento se plasma en el «peiró de Santa Llúcia» y que los bustos labrados en el mismo son estos tres personajes importantes, el santo, el papa y el rey; llamando a este «peiró», también, el «de les tres testes coronades».

El pie del «peiró», que en total tiene unos 4 metros de altura, es una grada octogonal con tres escalones

o altas sobre las que se dispone el fuste octogonal. Sobre éste se asienta la macolla o capitel donde vienen representadas las imágenes que hemos descrito y los escudos de Morella, patrocinador del monumento, y de la corona. Además de las tres figuras coronadas, el capitel está decorado con la escena de la transfiguración de Cristo en el monte Tabor; con el mismo Jesús, Moisés, Elías y dos apóstoles. Cabe decir que la interpretación tradicional de las tres figuras coronadas relacionadas con el hecho histórico que tuvo lugar en Morella durante el Cisma de Occidente, hoy está en revisión. La nueva interpretación relaciona la antigua ubicación del «peiró», en el camino de la ermita de Santa Llúcia y su advocación, siguiendo a Alañá, con la representación en el capitel de la cruz de Santa Llúcia, Sant Blas con la mitra y de un rei coronado.

Siguiendo con la cruz, en su parte inferior muestra una serie de arcos en los que habrían unas imágenes hoy desaparecidas. Y por fin se alza la cruz, donde está Cristo crucificado y en el anverso la Virgen con Jesús en sus brazos. La cruz tiene una rica decoración que, como hemos dicho, recuerda a la orfebrería de los talleres de Morella, y en concreto, algunos autores ven similitudes con la con la cruz procesional del Forcall, de alrededor del año 1400. Así estas similitudes con la orfebrería religiosa, otros «peirons» de la comarca y representaciones escultóricas religiosas de la ciudad y la comarca, los investigadores sitúan el monumento entre 1435 y 1450, tallada por Antoni Sanxo.

Recordamos, aquí la exposición itinerante que ha recorrido varios pueblos y ciudades de nuestras tierras, exhibiendo las cruces de término o «peirons» restauradas por la Fundación Blasco de Alagón, constituida entre otras entidades por la Diputació de Castelló. Y, la labor de realizar las réplicas, para conservar dignamente las cruces originales.

Sirva este escrito para realzar un elemento más de la cultura tradicional de nuestras comarcas y que cuando, en nuestros recorridos nos topemos con algún «peiró» sepamos admirarlo e interpretarlo, fomentando así la pervivencia de su tradición.

- Hasta el 5 de agosto -



Concerts Arenal sound
 Lloc: Playa de Burriana
 Més informació:
www.arenalsound.com

- De martes a domingo -

En el Planetario de Castellón se realizarán varias **proyecciones** en distintos horarios, para ver, entre otras, “**Astronomía: 3000 años de observación del cielo**”, “**Explorant el sistema solar**”, “**Planetas Extrasolares**” y “**Abuela Tierra**”.
 Més informació: www.castelló.es

- Del 1 al 11 de agosto -



XXIII Festival Internacional de Música Antigua y Barroca
 Lugar: castillo de Peñíscola
 Més informació: www.dipcas.es
www.ivc.gva.es/

- 4 de agosto -

Benafigos Arts
Concert Gala inaugural
 Lloc: Plaza de la iglesia de Benafigos.
 Horari: 20.00
 Més informació: www.dipcas.es

- Del 9 al 31 de agosto -

Servei de Conservació i Restauració de Béns Culturals de la Diputació de Castelló

Exposició La Llum de la Memòria.
 CAUDIEL

Artes: Pintura, escultura, orfebreria, ceràmica i obra gràfica sobre paper
 Lugares: Iglesia del convento de las Carmelitas e Iglesia parroquial, capilla y camarín de la Virgen María del Niño Perdido de Caudiel
 Inauguración a las 20h.
 Horario 11:30 a 14h. y de 17 a 20h.
 Més informació: www.dipcas.es

- Días 14 y 16 de agosto -



Cicle de Música i Dansa a les Ermites
 · **Dimarts, 14 d'agost**
 Ermita de Sant Francesc de la Font
 20:00 h Rondalla Els Llauradors, Colla Dolçainers i Tabaleters de Castelló
 · **Dijous, 16 d'agost**
 Ermita de Sant Roc de la Donació
 19:00 h Actuació de la rondalla Primer de Maig
 Més informació: www.castellón.es

- Del 16 al 22 de agosto -



Concerts Rototom Sunsplash
 Llo: Recinto de festivales de Benicàssim
 Més informació:
<https://rototomsunsplash.com/>

- 25 de agosto -

Festival UNDERGRAU
 Lloc: Parc del Pinar - Grau de Castelló
 Entrada lliure
 Inici d'activitats i apertura mercat d'artesania: 17:00 hores
 Espectacle infantil “Piensa en Wilbur”: 18:00 hores
 Començament dels concerts: 19:00 hores
El Chamuyo / Lagarto Spok / Lèpoka / La Ranamanca / Assekés
 Més informació: www.castelló.es



Festes en honor a la Mare de Déu de Vallivana
 Més informació: www.morellaturistica.com



La Biblioteca de la UJI acoge una exposició bibliogràfica de la Fundació Germà Colón



La Biblioteca de la Universitat Jaume I ha organizado la muestra “Exposición bibliogràfica de la Fundació Germà Colón”, donde se muestran 36 obras que son parte de la colección y de las publicaciones editadas por esta fundación que este año cumple su 15 aniversario.

La muestra puede ser visitada en la sala de exposiciones de la primera planta de la Biblioteca hasta finales del mes de septiembre, a excepción del periodo comprendido entre el 6 y el 26 de agosto, en el que el campus permanecerá cerrado.

La colección del fondo Germà Colón está formada por aproximadamente 12.800 libros, 352 títulos de revistas y 252 separatas de obras que formaban parte de la biblioteca personal del profesor Germà Colón Domènech junto con su archivo personal. Las obras están especializadas en temas relacionados con la filología románica en su mayor parte y tiene como objetivo ser punto de referencia de los investigadores de dicho ámbito. En la muestra se pueden encontrar títulos editados entre 1768 y 2015.

La donación y traslado de los ejemplares a la biblioteca, anteriormente ubicados en la ciudad suiza de Basilea, se inicia en 2004 finalizando en 2010 con la instalación de los libros en la sección de

colecciones especiales de la Biblioteca (5ª planta).

El fondo ha sido procesado técnicamente, lo que permite la búsqueda de los datos de las obras en el catálogo automatizado de la Biblioteca. Su acceso está a disposición no solo de la comunidad universitaria sino de cualquier persona interesada en su consulta y estudio, solo es necesario solicitar el ejemplar al personal de la Biblioteca.

III Premio

Germà Colón de Estudios Filológicos

Por otra parte, la Fundación Germà Colón, con la colaboración de la UJI, ha convocado el III Premio Germà Colón de Estudios Filológicos para premiar el mejor trabajo inédito relacionado con la lengua, la literatura y la filología de ámbito románico.

Con estos premios, la Fundación Germà Colón continúa con su labor de incentivar el conocimiento y la investigación hacia la filología románica.

Los trabajos que se presenten en la convocatoria tendrán que estar redactados en catalán, con una extensión mínima de 350.000 caracteres y una máxima de 500.000 y tendrán que presentarse por triplicado en la Fundación Germà Colón antes del 10 de septiembre de 2018.





Vicent Sales Mateu.

Vicepresident Primer
de la Diputació de Castelló

Llum de la Memòria 2018

El ambicioso proyecto de la Llum de la Memòria nace para que mucha más gente conozca, disfrute y se sienta orgullosa del rico y excepcional patrimonio cultural que tenemos en la provincia. Desde el Gobierno Provincial trabajamos por recuperar los tesoros culturales, conservarlos y darlos a conocer para que esa labor repercuta en más y mejores oportunidades para nuestros pueblos.

Dinamizar nuestro interior a través de iniciativas como ésta que recuperan y cuidan nuestro patrimonio es para el Gobierno Provincial una prioridad que materializamos con la tercera edición de la Llum de la Memòria, con Caudiel y Jérica como sedes de esta exposición de arte sacro. Con ello, consolidamos esta iniciativa como estrategia en el trabajo que desarrolla por divulgar y poner en valor el patrimonio cultural castellanense como motor generador de oportunidades turísticas y económicas en los pueblos de la provincia.

Así, esta muestra que desde la Diputació impulsamos en estos pueblos del Alto Palancia, ya se ha consolidado como un aliciente turístico importante en sus anteriores sedes, tanto en 2016 en Villahermosa del Río como el pasado año en Castellfort y Benassal. La muestra de este año también tendrá dos sedes en cada uno de los municipios. En el caso de Caudiel, la Iglesia del Convento de las Carmelitas y la Iglesia Parroquial, capilla y Camarín de la Virgen María del Niño Perdido. En Jérica, en la Iglesia del Socós y en el Museo Municipal. Todos ellos espacios únicos que si hasta ahora pasaban desapercibidos para muchos visitantes, convertiremos en el foco del turismo cultural de nuestra provincia para los próximos meses.

Cuidando del patrimonio de los pueblos recuperamos su memoria y sus más preciadas y antiguas obras. Bajo esa premisa la Diputació abandera con esta exposición la recuperación patrimonial como activo para los pueblos de acuerdo a su programa contra la despoblación y poniendo a disposición de la comarca un atractivo más desde el punto de vista turístico y cultural.

Un pueblo sin historia es un pueblo sin memoria, nuestras raíces, nuestras tradiciones y nuestro patrimonio constituyen la identidad de cada uno de los pueblos de esta provincia única. Nos debemos a nuestra historia y es nuestra obligación cuidar y mantener el legado de nuestros antepasados.



El castillo de Peñíscola prevé atraer a más de 150.000 visitantes

La Diputació ha programado una intensa actividad cultural y turística este verano en el Castillo de Peñíscola con el objetivo de que sea un reclamo nacional que atraiga a más de 150.000 visitantes este verano. La importante inversión hecha tanto para restaurar este símbolo patrimonial de la provincia como para programar eventos de primer nivel ayudarán a que este sea un verano de récord en lo que a visitantes se refiere. Además, se ha activado la nueva página web (castillodepeniscola.dipc.as.es) y la aplicación para dispositivos móviles (App) con tal de visibilizar mejor las virtudes del monumento, enriquecer su visita y facilitar la compra de entradas online.

Subvención a las principales fiestas de interés turístico

La Diputació ha aprobado la nueva línea de subvenciones para potenciar tanto la calidad como la asistencia de visitantes a las fiestas declaradas de interés turístico de toda la provincia. En 2018 la inversión asciende hasta casi 80.000 euros para que los diferentes municipios puedan potenciar las actividades para atraer a miles de visitantes durante las diferentes celebraciones. Entre los 18 municipios que han obtenido estas ayudas, destacan por su importancia la Entrada de Toros y Caballos de Segorbe, el Sexenni de Morella, la Festa de la Carxofa de Benicarló, el Carnaval de Vinaròs, el Día de las Paellas de Benicàssim, las fiestas de La Magdalena de Castellón de la Plana o Les Calderes de Almassora.



Nueva inversión de 2,4 millones para impulsar el patrimonio

La Diputación inyectará 2,4 millones de euros de inversión a las ayudas para la protección, conservación o recuperación sobre bienes de patrimonio cultural y su puesta en valor cofinanciadas por el programa operativo FEDER de la Comunitat Valenciana en la provincia en el ejercicio 2014-2020. Esta iniciativa responde al compromiso del Gobierno Provincial por la recuperación de patrimonio con el objetivo de impulsar mejores oportunidades turísticas y de futuro a los municipios de la provincia, según el presidente de la Diputación, Javier Moliner. Con esta nueva inyección inversora, el Gobierno Provincial consolida su liderazgo en restauración y puesta en valor del patrimonio castellonense, tras haber invertido desde 2011 un total de 9.143.696 euros.

“Desde el Gobierno Provincial queremos continuar liderando la inversión en patrimonio en Castellón porque nos define, nos une, nos hace crecer y nos hace sentir orgullosos”.



Ciclo de exposiciones MACVAC

La Diputación se alía por segundo año consecutivo con el Museo de Arte Contemporáneo Vicente Aguilera Cerni de Vilafamés (MACVAC) para presentar el Ciclo 'MACVAC de Norte a Sur' que recorre este verano Oropesa del Mar, Alfondeguilla y Les Coves de Vinromà.

Apuesta por el turismo de festivales

La Diputación llevará el turismo de festivales a un total de 25 ferias nacionales e internacionales. La campaña "Castellón, Tierra de Festivales", se quiere impulsar para llegar tanto a los profesionales turísticos de turoperadores, agencias y demás empresas del sector como a los potenciales visitantes o turistas finales.

Conoce
las **jornadas
gastronómicas**
que ofrece



esta tierra única

**SOM GASTRONOMÍA
SOM PROVÍNCIA**



www.castellorutadesabor.es

“AMB UN SOL GEST
ESTÀS CONTAGIANT
MILERS DE PERSONES.”



SUSI DÍAZ
CHEF 1 ESTRELES MICHELIN

SÓC
AMBAIXADORA
D'HOSPITALITAT



Has de sentir-te orgullós de ser mediterrani
i demostrar que els millors llocs els fa la seua gent.

Si tu també estàs contagiad d'Hospitalitat i has
contagiat molta més gent és perquè eres un
Ambaixador d'Hospitalitat de la Comunitat Valenciana.

Perquè donar vida al Turisme és cosa de tots.

CONTAGIA LA TEUA HOSPITALITAT.

#ContagiaCV contagiahospitalitat.com